UNOLD®

BARBECUE-GRILL
Red Fire

Bedienungsanleitung

Modell 58513

Instructions for use - Notice d´utilisation
Gebruiksaanwijzing - Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso - Návod k obsluze

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 58513
Stand: Januar 2011 /nd

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zu den Rezepten und zum Gebrauch des Gerätes können Sie sich direkt an unsere Beraterin Frau Blum wenden:

Montag und Dienstag von 8 bis 12 Uhr und 13 bis 17 Uhr

Rufnummer: 0 18 05/94 18 99*

*derzeit 0,14 EUR/Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom.
Bei Anrufen aus Mobilfunknetzen und aus dem Ausland (+49 18 05/94 18 99) können abweichende Kosten anfallen. Ab 1.3.2010 Mobilfunkpreis maximal 0,42 EUR/Minute.

Kunden aus Österreich wählen bitte die Nummer +43 (0) 1/8 10 20 39

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 58513

Einzelteile	4
Technische Daten	8
Sicherheitshinweise	8
Montieren	9
In Betrieb nehmen und Bedienen	10
Reinigen und Pflegen	10
Rezepte	11
Garantiebestimmungen	56
Entsorgung / Umweltschutz	58
Service-Adressen	60

Instructions for Use Model 58513

Parts	4
Technical Data	15
Safety Information	15
Assembly	16
Preparing the appliance for operation	16
Cleaning and Care	17
Recipes	18
Guarantee Conditions	56
Waste Disposal / Environmental Protection	58

Notice d'utilisation Modèle 58513

Pièces	4
Données techniques	21
Consignes de sécurité	21
Montage	22
Mise en service et utilisation	23
Nettoyage et entretien	23
Recettes	24
Conditions de Garantie	56
Traitement des déchets / Protection de l'environnement	58

Gebruiksaanwijzing Model 58513

Onderdelen	4
Technische gegevens	28
Veiligheidsinstructies	28
Monteren	29
In werking stellen en bedienen	30
Reiniging en onderhoud	30
Recepten	31
Garantievoorwaarden	56
Verwijderen van afval / Milieubescherming	58

Istruzioni per l'uso Modello 58513

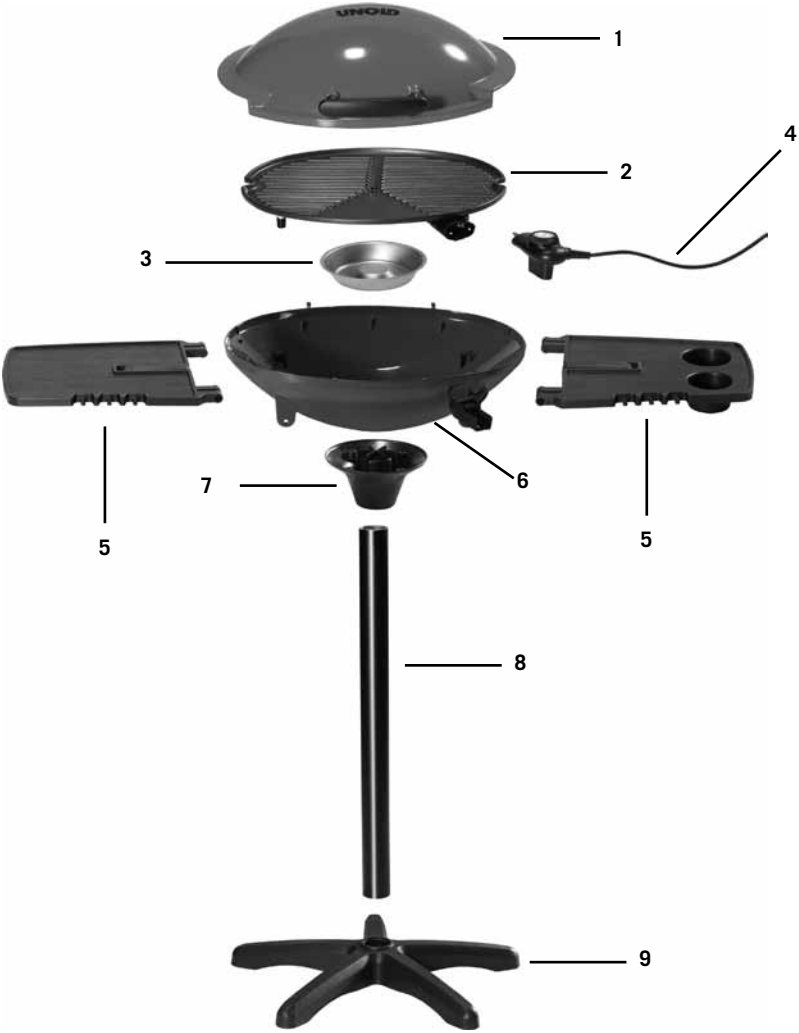
Componente	4
Dati tecnici	35
Avvertenze di sicurezza	35
Montaggio	36
Messa in funzione e comando	36
Pulizia e cura	37
Ricette	38
Norme die garanzia	57
Smaltimento / Tutela dell'ambiente	59

INHALTSVERZEICHNIS

Instrucciones de uso Modelo 58513
Componentes 4
Datos técnicos 42
Indicaciones de seguridad 42
Montar 43
Poner en servicio y manejar 44
Limpieza y Cuidado 44
Recetas 45
Condiciones de Garantia 57
Disposición / Protección del medio ambiente 59

Návod k obsluze Modelu 58513
Komponentou 4
Technické údaje 49
Bezpečnostní pokyny 49
Montáž 50
Uvedení do provozu a obsluha 50
Čištění a péče 51
Recepty 51
Záruční podmínky 57
Likvidace / Ochrana životného prostředí 59

EINZELTEILE



EINZELTEILE

1 D Grilldeckel
GB Grill cover
F Couvercle du grill
NL Barbecuedeksel
I Ccoperchio del grill
ES Tapa de la parrilla
CZ Kryt grilu

2 D Grillplatte
GB Grill plate
F Plaque du grill
NL Barbecueplaat
I Piastra grill
ES Placa de la parrilla
CZ Grilovací deska

3 D Fettauffangbehälter
GB Grease drip pan
F Récipient de récupération des graisses
NL Vetopvangbak
I Recipiente di raccolta del grasso
ES Recipiente colector de grasa
CZ Miska na zachycení tuku

4 D Zuleitung mit Thermostat
GB Power cord with thermostat
F Câble d'alimentation avec thermostat
NL Kabel met thermostaat
I Cavo di alimentazione con termostato
ES Cable de alimentación con termostato
CZ Přívod s termostatem

5 D Seitenteile zur Ablage links/rechts
GB Side trays, right/left
F Partie latérale pour rangement gauche/droite
NL Zijdelen om links/rechts iets neer te leggen
I Elementi laterali a ripiano sinistro/destro
ES Piezas laterales para depositar izquierda/derecha
CZ Boční části pro odkládání vlevo/vpravo

6 D Grillgehäuse
GB Grill housing
F Boîtier du grill
NL Barbecuebehuizing
I Sscocca del grill
ES Carcasa de la parrilla
CZ Těleso grilu

7 D Montageelement / Flansch
GB Assembly element / flange
F Élément de montage / Bride
NL Montage-element / Flens
I Elemento di montaggio / flangia
ES Elemento de montaje / brida
CZ Montážní prvek / příruba

8 D Stativ
GB Base
F Statif
NL Statief
I Sostegno
ES Soporte
CZ Stojan

9 D Standfuß
GB Base stand
F Pied
NL Standvoet
I Siede di appoggio
ES Pie
CZ Podstavec

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 58513

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	2.200 W, 230 V~, 50 Hz
Maße:	Ca. 103,5 x 47,5 x 96,0 cm (LxB/TxH)
Zuleitung:	Abnehmbar, mit Thermostatstecker, ca. 150 cm
Gewicht:	Ca. 9 kg
Ausstattung:	Grillplatte mit Antihaftbeschichtung und Fettablauf, entnehmbar und spülmaschinengeeignet Abklappbare Seitenteile mit Fläche für Grillutensilien Entnehmbare Fettauffangschale Stabiles Stativ mit bequemer Arbeitshöhe Verschraubter Deckel als Wind-/Aufbewahrungsschutz verwendbar

Technische Änderungen vorbehalten.

RoHS✓

SICHERHEITSHINWEISE

1. Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.
2. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
3. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
4. Das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.
5. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
6. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
7. Tauchen Sie das Gerät oder die Zuleitung keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
8. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
   - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
   - landwirtschaftlichen Betrieben,
   - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
   - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
9. Das Gerät und die Zuleitung dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden. Die Grillplatte ist jedoch spülmaschinengeeignet.
10. Der Elektrogrill darf nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen. Falls dies doch einmal geschehen sollte, müssen vor erneuter Benutzung alle Teile vollkommen trocken sein.
11. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
12. Stellen Sie das Gerät aus Sicherheits-gründen niemals auf heiße Oberflächen, ein Metalltablett oder auf nassen Untergrund. Das Gerät oder die Zuleitung dürfen nicht in der Nähe von Flammen betrieben werden.
13. Benutzen Sie den Elektrogrill stets auf einer freien, ebenen Oberfläche.
14. Wenn Sie ein Verlängerungskabel benutzen, prüfen Sie, ob dieses intakt ist und für die entsprechende Leistung geeignet ist, da es sonst zu Überhitzung kommen kann.
15. Wenn Sie als Verlängerung eine Kabel-trommel verwenden, so muss dieses Kabel vollständig abgewickelt werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
16. Die Zuleitung und ggf. das Verlängerungskabel müssen so verlegt sein, dass ein Ziehen oder darüber Stolpern verhindert wird.
17. Den Elektrogrill nur in Innenräumen oder im geschützten Außenbereich (Balkon, Terrasse) verwenden.
18. Stellen Sie den Elektrogrill während des Betriebes nie direkt neben eine Wand oder in die Nähe entzündlicher Materialien.
19. Decken Sie den Elektrogrill während des Betriebs niemals mit Aluminiumfolie oder anderen Materialen ab, um eine Überhitzung des Gerätes zu vermeiden.
20. Verwenden Sie keine Holzkohle oder andere Brennmaterialen.
21. Schützen Sie ggf. den Boden auf dem das Gerät steht, um Beschädigungen durch herunter spritzendes Fett zu verhindern.
22. Berühren Sie den Grill und die Grillplatte nicht, solange diese noch heiß sind – Verbrennungsgefahr!

23. Das Gerät darf nicht mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden, um Schäden zu vermeiden.
24. Nach Gebrauch sowie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist und/oder das Gerät noch heiß ist.
25. Ziehen Sie bitte aus Sicherheitsgründen immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, dann erst den Thermostatstecker aus der Anschlussdose am Gerät.
26. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch (Kapitel Reinigen und Pflege auf Seite 10).
27. Prüfen Sie regelmäßig das Gerät, den Stecker und die Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät bzw. nur den Thermostatstecker bitte zur Überprüfung und/oder Reparatur an unseren Kundendienst (Anschrift siehe Garantiebestimmungen Seite 56). Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und haben den Ausschluss der Garantie zur Folge.

VORSICHT:
Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß!

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Montage und Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

MONTIEREN

Benötigtes Werkzeug:
1 Kreuzschlitz-Schraubendreher, (nicht im Lieferumfang enthalten)

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Reinigen Sie alle Teile mit einem feuchten Tuch, wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ auf Seite 10 beschrieben.
3. Stecken Sie das Stativ (8) in den Standfuß (9) – hierbei müssen Sie etwas Kraft aufwenden, um einen stabilen Stand zu gewährleisten.
4. Drehen Sie das Grillgehäuse (6) um, und positionieren Sie das Montagelement (7) so darauf, dass die Öffnungen des Montagelements genau mit den Bohrlöchern an der Unterseite des Grillgehäuses übereinstimmen. Befestigen Sie das Montageelement mit den kurzen Schrauben am Grillgehäuse.
5. Setzen Sie das Grillgehäuse (6) mit etwas Druck auf das Stativ (8).
6. Montieren Sie nun die beiden Seitenteile (5). Halten Sie das entsprechende Seitenteil an die jeweilige Lasche am Grillgehäuse (6) und schrauben Sie das Seitenteil mit der langen Schraube fest. Dies gelingt leichter, wenn Sie das Seitenteil mit der freien Hand etwas anheben.
7. Um den Grilldeckel (1) zu montieren, legen Sie diesen zunächst auf das Grillgehäuse (6). Justieren Sie nun die beiden Scharniere so, dass Sie die beiden Bolzen durch die Öffnungen schieben können. Sichern Sie die beiden Bolzen mit den Sicherungssplinten, indem Sie die Splinte durch die kleine Öffnung am Bolzen führen.
8. Befestigen Sie den Griff des Deckels mit den passenden Schrauben.
9. Setzen Sie den Fettauffangbehälter (3) in die Mitte des Grillgehäuses (6).
10. Legen Sie die Grillplatte (2) ein. Hierzu müssen Sie die Grillplatte leicht schräg halten, damit der Thermostat-Anschluss an der Grillplatte durch die dafür vorgesehene Öffnung im Grillgehäuse passt.
11. Schließen Sie nun die Zuleitung mit Thermostatstecker (4) an.
12. Prüfen Sie, ob alle Teile ordnungsgemäß zusammengebaut sind und der Grill stabil steht.
13. Schließen Sie das Gerät mittels der Zuleitung an das Stromnetz (230 V~, 50 Hz) an.

Hochklappen der Seitenteile

Entriegeln Sie am jeweiligen Seitenteil die Halterung, indem Sie diese mit etwas Druck nach außen ziehen. Klappen Sie dann das Seitenteil nach oben, bis Sie die Halterung passgenau an das Grillgehäuse einhängen können.

Zum Einklappen führen Sie den Vorgang in umgekehrter Reihenfolge durch. Die Halterung muss mit etwas Druck eingerastet werden.

IN BETRIEB NEHMEN UND BEDIENEN

1. Stellen Sie das fertig montierte Gerät auf eine geeignete, ebene Fläche.
2. Öffnen Sie den Deckel des Gerätes.
3. Prüfen Sie, ob der Fettauffangbehälter richtig eingesetzt ist.
4. Ölen Sie die Grillplatte vor der Benutzung leicht mit einem handelsüblichen, hitzebeständigen Öl (z. B. Sonnenblumenöl) ein.
5. Schließen Sie die Zuleitung mit dem Thermostatstecker am Gerät an.
6. Schließen Sie das Gerät mittels Zuleitung an das Stromnetz (Wechselstrom, 230 V~, 50 Hz) an.
7. Die Seitenteile können Sie je nach Wunsch ausklappen.
8. Wählen Sie die gewünschte Temperatureinstellung am Drehregler aus.
   Die Kontrolllampe am Thermostat zeigt an, wann die erforderliche Temperatur erreicht ist. Sie erlischt bei Erreichen der eingestellten Temperatur und schaltet sich jedesmal wieder ein, wenn das Gerät erneut auf die notwendige Temperatur aufheizt.
9. Bei der Einstellung „1“ schaltet sich der Thermostat aus.
10. Lassen Sie den Grill für ca. 5 Minuten vorheizen, um ein optimales Grillergebnis zu erzielen.
11. Wenn die erforderliche Temperatur erreicht ist, können Sie mit dem Grillen beginnen.
12. Achten Sie bitte darauf, zum Wenden und Rühren nur Holz- oder Kunststoffbesteck zu verwenden. Verwenden Sie bitte keine Löffel, Messer oder Gabeln aus Metall. Diese können die Grillplatte zerkratzen.
13. Sollte das Grillgut zu schnell bräunen, drehen Sie den Drehregler auf eine kleinere Stufe.
14. Um ein optimales Grillergebnis zu erzielen, wenden Sie das Grillgut regelmäßig.
15. Eingefrorenes Grillgut sollte vor dem Grillen vollständig aufgetaut sein.
16. Bitte decken Sie die Grillplatte nicht komplett mit Aluminiumfolie oder anderen Gegenständen ab, um eine Überhitzung des Gerätes zu vermeiden. Handelsübliche Aluminium-Grillschalen können Sie selbstverständlich verwenden, ebenso können Sie in Aluminiumfolie eingewickeltes Grillgut, wie z. B. Kartoffeln, zubereiten.
17. Es kann vorkommen, dass beim Grillen Fett herunter spritzt. Schützen Sie daher ggf. den Boden, auf dem das Gerät steht, um Beschädigungen durch herunter spritzendes Fett zu verhindern.
18. Wenn Sie das Grillen beenden möchten, drehen Sie den Drehregler auf die niedrigste Einstellung. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
19. Ziehen Sie erst dann den Thermostatstecker ab und lassen Sie den Grill abkühlen.

REINIGEN UND PFLEGEN

Reinigen des Gerätes

1. **Berühren Sie den Grill nicht, solange dieser noch heiß ist – Verbrennungsgefahr!**
2. **Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.**
3. **Vor dem Reinigen stets das Gerät ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen**.
4. Ziehen Sie erst dann den Thermostatstecker aus der Anschlussdose am Gerät.
5. Das Gerät und die Zuleitung dürfen nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eingetaucht werden.
6. Wischen Sie das Grillgehäuse bei Bedarf mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel ab. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel, Stahlwolle, metallische Gegenstände, heiße Reinigungsmittel oder Desinfektionsmittel, da diese zu Beschädigungen führen können.
7. Falls erforderlich, den Thermostatstecker mit einem feuchten Tuch abreiben und gut abtrocknen. Der Thermostatstecker darf nicht in Wasser eingetaucht werden.
8. Der Fettauffangbehälter sollte ganz abgekühlt sein, bevor Sie ihn zum Entleeren entnehmen.
9. Den Fettauffangbehälter können Sie mit warmem Wasser, dem etwas Spülmittel zugegeben ist reinigen.
10. Gerät und Anschlussstecker müssen vollkommen trocken sein, bevor das Gerät wieder benutzt werden darf.
11. Bewahren Sie den vollständig getrockneten Grill an einem trockenen und sicheren Ort auf, um ihn vor Staub, Stoß, Hitze und Feuchtigkeit zu schützen.

Reinigen der Grillplatte

1. **Berühren Sie die Grillplatte nicht, solange diese noch heiß ist – Verbrennungsgefahr!**
2. **Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.**
3. **Vor dem Reinigen stets das Gerät ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.**
4. Ziehen Sie erst dann den Thermostatstecker aus der Dose am Gerät.

5. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel, Stahlwolle, metallische Gegenstände, heiße Reinigungsmittel oder Desinfektionsmittel, da diese zu Beschädigungen führen können.
12. Zur Reinigung der Grillplatte verwenden Sie am besten warmes Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugeben. Sie können die Grillplatte jedoch auch in der Spülmaschine reinigen.

REZEPTE

Grillzeiten

Die in der nachfolgenden Tabelle genannten Grillzeiten sind lediglich grobe Richtwerte, da mehrere Faktoren wie zum Beispiel Qualität und Stärke des Grillgutes für das Grillergebnis wichtig sind. Beobachten Sie daher das Grillgut stets, um den jeweils optimalen Garpunkt zu erreichen.

Fleisch

Grillgut	Vorbereitung	Grillzeit ca.
Schweinebauchscheiben		10-12 Min.
Rinderfilet, 200 g		5-6 Min. je Seite
Rinderhüftsteak, 200 g		10-12 Min. je Seite
T-Bone Steak, 500 g		12-14 Min. je Seite
Cevapcici	auf einen Spieß stecken	6 Min. je Seite
Bratwurst, dünn		3 Min. je Seite
Bratwurst, dick		4 Min. je Seite
Fleischwurst, Ring	alle 2 cm schräg einschneiden	4 Min. je Seite
Bockwurst	alle 2 cm schräg einschneiden	4 Min. je Seite
Leberkäse, 1,5 cm dick		3 Min. je Seite
Gefüllte Schinkenscheiben	in Alufolie wickeln	3 Min. je Seite
Hamburger		8-10 Min. je Seite
Fleischspieße, klein		9-10 Min. je Seite
Fleischspieße, groß		12-13 Min. je Seite
Schweinesteak		8-10 Min. je Seite
Hähnchenbrust		6-7 Min. je Seite
Hähnchenkeulen		10-12 Min. je Seite
Kaninchenkeulen	mehrmals wenden	50-55 Min. insgesamt
Entenbrust	zuerst Hautseite auf die Grillplatte	14-17 Min. je Seite
Lammkoteletts		7-8 Min. je Seite
Spareribs, dünn		8-10 Min. je Seite
Spareribs, dick		15-18 Min. je Seite

Fisch

Grillgut	Vorbereitung	Grillzeit ca.
Rotbarschfilet/Salmfilet	in Alufolie	7-9 Min. je Seite
Garnelen, geschält	Grillplatte	4-5 Min. je Seite

Obst und Gemüse

Grillgut	Vorbereitung	Grillzeit ca.
Zucchini, 2 cm dicke Scheiben		2-3 Min. je Seite
Tomaten	in Alufolie wickeln, häufig wenden	6-8 Min. insgesamt
Fenchel	in Alufolie wickeln	8-10 Min. insgesamt
Pilze	Grillplatte, häufig wenden	10 Min.
Folienkartoffel, mittelgroß	in Folie wickeln, häufig drehen	60-70 Min.
Maiskolben	vorher 10 Min. in Salzwasser kochen, häufig wenden	10-12 Min.
Äpfel	in Alufolie wickeln, häufig wenden	8-10 Min.
Aubergine 2 cm dicke Scheiben		5-6 Min. je Seite

Marinaden (für 4 Fleischstücke)

Die folgenden Marinaden eignen sich gleichermaßen für Steaks aus Rindfleisch, Schweinefleisch, Lamm und Geflügel. Portionierte Steaks in Marinade einlegen oder damit bestreichen und mehrere Stunden, am besten über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Gelegentlich in der Marinade wenden.
Vor dem Grillen sollten Sie die Marinade mit einem Küchentuch abtupfen. Mit der restlichen Marinade können Sie das Grillgut während des Grillens von Zeit zu Zeit bestreichen.

Asiatische Marinade (Nr. 1)

1 EL Honig, 2 TL Sambal Oelek, 1 EL Reiswein, 8 EL süßliche Sojasauce, 2 EL Orangensaft, 2 EL Sherry

Zutaten miteinander verrühren und das Fleisch damit bestreichen.

Rosmarinmarinade (Nr. 2)

2 TL getrockneter Rosmarin, 4 Knoblauchzehen, 4 Wacholderbeeren, 8 schwarze Pfefferkörner, 4 TL Senfkörner, 5 EL Olivenöl.

Alle Zutaten außer Öl im Mörser zerstoßen oder z. B. mit dem ESGE-Zauberstab (Mühle) zerkleinern. Die Paste mit dem Öl mischen und das Fleisch damit einreiben.

Currymarinade (Nr. 3)

2 TL Currypulver, ein daumengroßes Stück frischer Ingwer, 50 ml trockener Weißwein, 100 ml Ananassaft

Ingwer schälen und fein reiben, mit den übrigen Zutaten mischen, Fleisch damit bestreichen.

Zitronenmarinade (Nr. 4)

6 Knoblauchzehen, 100 ml Olivenöl, Saft und abgeriebene Schale von 2 unbehandelten Zitronen, ¼ TL Pfeffer

Knoblauchzehen fein würfeln, mit Zitronenschale, -saft und Pfeffer verrühren, Fleisch mit der Marinade bestreichen.

Kokosmarinade (Nr. 5)

1 unbehandelte Zitrone, 1 Msp. Cayennepfeffer, 1 daumengroßes Stück frischer Ingwer, 1 Knoblauchzehe, 150 ml ungesüßte Kokosnussmilch

Ingwer schälen und fein reiben, Knoblauch schälen und pressen, Zitronenschalen abreiben, Zitrone auspressen. Ingwer, Knoblauch, Zitronenschale und –saft mit den anderen Zutaten vermischen, das Fleisch in die Marinade legen.

Feurig-scharfe Marinade (Nr. 6)
1 Zwiebel, ½ rote Chilischote, 2 EL Olivenöl, 2 EL Rohrzucker, 3 EL Essig, 50 ml Apfelsaft, 50 ml Tomatensaft, 2 TL Worcestersauce, 2 Wacholderbeeren

Zwiebel und Chilischote fein würfeln, in einer Pfanne im Öl kurz glasig braten. Zucker, Essig und Apfelsaft zugeben, aufkochen. Vom Herd nehmen. Tomatensaft, Worcestersauce und zerdrückte Wacholderbeeren zugeben. Nach dem Abkühlen das Fleisch darin marinieren.

Rezepte mit Fleisch

Hähnchenrouladen
4 dünne Hähnchenschnitzel, Salz, Pfeffer, 8 Champignons, 1 Zwiebel, 2 EL Öl, 120 g geriebener Gouda, 2 EL Öl, 2 TL Majoran, 4 Rouladenklammern

Schnitzel flach klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen, Zwiebel in Würfel schneiden, kurz in Öl in der Pfanne glasig dünsten. Pilze blättrig schneiden und kurz mitdünsten. Die Zwiebel-Champignon-Mischung auf die Schnitzel streuen, mit geriebenem Käse bestreuen. Aufrollen und mit den Rouladenklammern (oder Küchengarn) fixieren. 2 EL Öl mit dem Majoran mischen, Rouladen damit bestreichen, ca. 25 Min. grillen, dabei mehrfach wenden und immer wieder mit dem Majoranöl bestreichen.

Asiatische Entenbrust
4 kleine Entenbrüste à ca. 250 g, Marinade Nr. 1, 1 unbehandelte Limette

Die Entenbrüste ca. 6 Stunden marinieren. Aus der Marinade nehmen und trocken tupfen. Mit der Hautseite zuerst auf den Rost legen und grillen. Mit der restlichen Marinade bestreichen, nach 20 Min. wenden und weitere 10 Min. braten. Limettenschale auf die fertige Entenbrust reiben.

Kräuter-Lammkoteletts mit Grillgemüse
8 Lammkoteletts, Marinade Nr. 2, 2 Zucchini, 3 Stiele Petersilie, 2 Knoblauchzehen, 2 EL Öl

Koteletts ca. 6 Std. in der Marinade marinieren. Von jeder Seite ca. 6 Min. grillen.
Zucchini längs in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Knoblauch und Petersilie fein hacken, mit dem Öl mischen. Zucchini mit dem Würzöl bestreichen und von jeder Seite ca. 3 Min. grillen.
Tipp: Servieren Sie dazu Stangenweißbrot.

Köstliches mit Fisch

Fisch sollte zum Grillen in Alufolie gewickelt werden. Die Folie sollte vorher immer eingeölt werden. Trotzdem kann es passieren, dass Hautteile hängen bleiben.

Rotbarschfilet mit Tomatenkräutern
4 Rotbarschfilets à 200 g, Marinade Nr. 4, 2 Tomaten, 3 EL Basilikumblätter, 4 Frühlingszwiebeln, 4 Stück geölte Alufolie

Die Filets mit der Marinade einstreichen und mind. 2 Std. marinieren. Je 1 Filet auf ein Stück geölte Alufolie setzen. Tomaten in Scheiben schneiden, auf die Filets verteilen. Basilikumblätter und zum Schluss in Scheiben geschnittene Frühlingszwiebeln auf die Tomaten geben. Alufolie verschließen, auf den Rost legen und von jeder Seite ca. 10 Min. grillen.

Garnelenspieße
(als Vorspeise, als Hauptgericht Menge verdoppeln)
8 geschälte Garnelen, ½ Menge Marinade Nr. 5, 4 geölte Holzspieße, 4 Stück Alufolie

Je 2 Garnelen auf einen Holzspieß stecken, mit Marinade bestreichen und mind. 1-1,5 Std. ziehen lassen.
Je 1 Spieß auf 1 Stück geölte Alufolie legen, verschließen und von jeder Seite ca. 4-5 Minuten grillen.

Vitaminreicher Grillspaß mit Gemüse und Obst

Buntes Grillgemüse

1 Aubergine, 1 Zucchini, 1 Fleischtomate,
1 Gemüsezwiebel, je 1 rote, grüne und gelbe Paprikaschote, 3 EL Olivenöl,
3 Knoblauchzehen, 1 EL frische Oreganoblätter, Pfeffer

Aubergine, Zucchini, Tomate und Paprika putzen und in ca. 1,5 cm dicke Streifen schneiden. Zwiebel in Ringe schneiden, Knoblauch fein würfeln. Alle Zutaten mit dem Öl mischen, auf die Grillplatte geben und ca. 10-12 Minuten grillen, dabei häufig mit einem Pfannenwender oder Grillbesteck wenden. Danach pfeffern.

Maiskolben

4 Zuckermaiskolben (ohne Blätter),
2 l Salzwasser, 4 EL Olivenöl

Die Maiskolben in Salzwasser ca. 10 Minuten kochen, abtropfen lassen. Maiskolben mit Öl einstreichen, oben und unten je einen Zahnstocher hineinstechen, damit sich der Maiskolben problemlos drehen lässt.
Ca. 10 Minuten unter mehrmaligem Drehen grillen.
Tipp: Zum Bestreichen der Maiskolben können Sie auch Würzöl nehmen, z.B. Salbeiöl oder Oregano-Öl.

Besonders köstlich wird der Mais, wenn Sie die Kolben vor dem Grillen mit je 3 Scheiben Frühstücksspeck umwickeln (mit Zahnstochern feststecken).

Knoblauch-Pilze

500 g frische Champignons, Austernpilze oder Steinpilze, 1 Bund Petersilie, Pfeffer,
2 Knoblauchzehen, 5 EL Olivenöl, Salz

Pilze abbürsten, Knoblauch fein würfeln, Petersilie fein hacken. Alle Zutaten außer Salz und Pfeffer mischen und auf der Grillplatte grillen. Mit einem Pfannenwender häufig wenden. Vor dem Servieren salzen und pfeffern.
Grillzeit ca. 10 Minuten

Chiliäpfel

4 rote Äpfel, Marinade Nr. 6

Aus den Äpfeln das Kerngehäuse ausstechen, Äpfel in 1,5 cm dicke Ringe schneiden. 1 Stunde lang in der Marinade marinieren. Insgesamt 3 Minuten auf der Grillplatte grillen, zwischendurch einmal vorsichtig wenden.

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 58513

TECHNICAL DATA

Power:	2.200 W, 230 V~, 50 Hz
Dimensions:	Approx. 103.5 x 47.5 x 96.0 cm (L x W/D x H)
Power cord:	Removable, with thermostat plug, ca. 150 cm
Weight:	Approx. 9 kg
Features:	Grill plate with non-stick coating and grease drip pan, smooth and grooved cooking surface, removable and dishwasher-safe Fold-down side elements with space for grill utensils Removable grease drip pan Stable base with convenient cooking height Hinged lid also shields wind and protects grill during storage

Technical details subject to change.

SAFETY INFORMATION

1. Please read the following information and keep it for future reference.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with limited physical, sensory or mental abilities or with lack of experience or lack of knowledge, unless they are supervised by a person who is responsible for their safety or have been instructed on how to use the appliance.
3. Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
4. Keep the appliance out of the reach of children.
5. Connect appliance only to an AC power supply with voltage corresponding to the voltage on the rating plate.
6. Do not operate this appliance with an external timer or remote control system.
7. Never immerse the appliance or the power cord in water or other liquids.
8. This appliance is intended for domestic and similar use such as:
   - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
   - agricultural enterprises;
   - by clients in hotels, motels and other accommodation facilities;
   - bed and breakfast accommodations and holiday homes.
9. Do not clean the appliance or power cord in a dishwasher. However, the grill plate is dishwasher-safe.
10. The electric grill should never come into contact with water or other liquids. In case this ever happens, all parts must be completely dry before operating the appliance again.
11. Never touch the appliance or power cord with wet hands.
12. For safety reasons, never place the appliance on hot surfaces, a metal tray or a wet surface. Do not place the appliance or power cord near open flames during operation.
13. Always use the electric grill on a level, uncluttered surface.
14. If you use an extension cord, make sure that it is intact and suitable for the power draw of the appliance; otherwise, there is a possibility of overheating.
15. If you use a cable reel as an extension cord, the power cord must be completely unwound to prevent the possibility of overheating.
16. Route the power cord and extension cord, if used, so that there is no possibility of the cords being pulled or tripped over.
17. Use the electric grill only indoors or in protected outdoor areas, such as a balcony or other covered area.
18. Do not place the electric grill directly next to a wall or near flammable materials during use.
19. When in use, never cover the electric grill with aluminum foil or other materials that could cause the appliance to overheat.
20. Never use charcoal or other flammable fuels.
21. Protect the floor beneath the appliance to prevent damage from splashing grease.
22. Do not touch the grill and the grill plate as long as they are still hot - danger of burns!
23. Do not use the appliance with accessories of other manufacturers or brands, in order to prevent damage.

24. Unplug the appliance from the power supply after use and prior to cleaning. Never leave the appliance unattended when it is plugged in to the power supply and/or while it is still hot.
25. For safety reasons, always be sure to first unplug the appliance from the wall socket before disconnecting the thermostat plug from the outlet on the appliance.
26. Clean the appliance after every use (see chapter on Cleaning and Care on page 17).
27. Check the appliance, the plug and the power cord regularly for wear or damage. In case of damage to the power cord or other parts, please send the appliance (or only the thermostat plug) for inspection and/or repair to our after sales service (for address, see warranty terms, page 56). Unauthorized repairs can result in serious risks to the user and void the warranty.

CAUTION:
The appliance becomes very hot during operation!

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

ASSEMBLY

Required tools
1 Philips screwdriver (not included)

1. Remove all packaging materials.
2. Clean all parts with a damp cloth, as described in the chapter “Cleaning and care” on page 17.
3. Insert the base (8) into the base stand (9) - this requires application of force to ensure a stable connection.
4. Turn the grill housing (6) over and position the assembly element (7) so that the openings of the assembly element are in exact alignment with the holes on the bottom of the grill housing. Fasten the assembly element to the grill housing using the short screws.
5. Place the grill housing (6) firmly onto the base (8).
6. Now attach the two side elements (5). Hold each side element on the matching bracket on the grill housing (6) and use the long screw to fasten the side element. This is easier if you raise the side element somewhat using your free hand.
7. To assembly the grill cover (1), first place it on the grill housing (6). Now align the two hinges so that you can push the two bolts through the holes. Secure the two bolts with the cotter pins by inserting each pin through the small hole in the bolt.
8. Attach the handle to the lid using the screws provided.
9. Place the grease drip pan (3) in the middle of the grill housing (6).
10. Insert the grill plate (2). To do so, hold the grill plate at an angle so that the thermostat connection on the grill plate fits through the opening provided in the grill housing.
11. Now connect the power cord with the thermostat plug (4).
12. Check to make sure that all parts are assembled correctly and the grill is stable.
13. Connect the appliance via the power cord to the power supply (230 V~, 50 Hz).

Folding up the side elements

Unlock the mount on the respective side element by pulling it firmly outward. Then fold the side element upward until you can hang the mount exactly on the grill housing.
To fold the elements down, proceed in reverse order. The mount has to be locked into place by applying pressure.

PREPARING THE APPLIANCE FOR OPERATION

1. Place the assembled appliance on a suitable level surface.
2. Open the cover of the appliance.
3. Check to make sure that the grease drip pan is correctly inserted.
4. Before using the grill, lightly oil the grill plate with high heat cooking oil, such as sunflower oil.
5. Now connect the power cord with the thermostat plug to the appliance.
6. Connect the appliance via the power cord to the power supply (AC, 230 V~, 50 Hz).
7. You can fold out the side elements as needed.
8. Select the desired temperature setting on the rotary switch. The indicator lamp on the thermostat indicates when the required

temperature has been reached. It goes out when the set temperature is reached and switches on each time the appliance heats up to the required temperature.
9. At setting "1" the thermostat switches off.
10. Allow the grill to pre-heat for about 5 minutes for optimum grilling results.
11. When the required temperature has been reached, you can start grilling.
12. Please use only wooden or plastic utensils for turning and stirring food on the grill. Do not use metal spoons, knives or forks. They can scratch the grill plate.
13. If the food being grilled browns too quickly, turn the rotary switch to a lower setting.
14. For optimum grilling results, turn the food regularly.
15. Frozen foods should be completely thawed before grilling.
16. Do not completely cover the grill plate with aluminum foil or other objects that could cause the appliance to overheat. Of course, you can use conventional aluminum grill trays, and you can also grill food wrapped in aluminum foil, such as potatoes.
17. It is possible that grease may splatter while food is being grilled. Therefore, you should protect the floor beneath the appliance to prevent damage from splashing grease.
18. When you are ready to stop grilling, turn the rotary switch to the lowest setting and unplug the appliance from the wall socket.
19. Then unplug the thermostat plug and allow the grill to cool.

CLEANING AND CARE

Cleaning the appliance

1. **Do not touch the grill as long as it is still hot - danger of burns!**
2. **Allow the appliance to cool before cleaning it.**
3. **Before cleaning, always turn off the appliance and unplug it from the power supply.**
4. Then unplug the thermostat plug from the outlet on the appliance.
5. Do not immerse the appliance and power cord in water or other liquids.
6. Wipe off the grill housing with a damp cloth and a little dishwashing detergent as needed. Do not use any abrasive scouring agents, steel wool, metal objects, hot cleaning agents or disinfectants, since they can damage the appliance.
7. If necessary, wipe off the thermostat plug with a damp cloth and dry thoroughly. Never immerse the thermostat plug in water.
8. The grease drip pan should be allowed to cool completely before removing it for emptying.
9. The grease drip pan can be cleaned in warm water with a little dishwashing detergent added.
10. The appliance and power plug must be completely dry before the appliance can be operated again.
11. When completely dry, store the grill in a dry, safe place so that it is protected from dust, shocks, heat and moisture.

Cleaning the grill plate

1. **Do not touch the grill plate as long as it is still hot - danger of burns!**
2. **Allow the appliance to cool before cleaning it.**
3. **Before cleaning, always turn off the appliance and unplug it from the power supply.**
4. Then unplug the thermostat plug from the outlet on the appliance.
5. Do not use any abrasive scouring agents, steel wool, metal objects, hot cleaning
6. agents or disinfectants, since they can damage the appliance.
7. The best way to clean the grill plate is in warm water with a little dishwashing detergent added. However, the grill plate can also be washed in the dishwasher.

Grilling times

The grilling times in the following table are to be used only as general guidelines, since various factors are important for the grilling results, such as quality and thickness of the food being grilled. Therefore, always keep a close watch on the food during grilling to determine when it is done cooking.

Meat

Type of food	Preparation	Approximate grilling time
Sliced belly of pork		10-12 min..
Fillet of beef, 200 g		5-6 min. on each side
Beef rump steak, 200 g		10-12 min. on each side
T-bone steak, 500 g		12-14 min. on each side
Cevapcici	on a skewer	6 min. on each side
Small bratwurst sausage		3 min. on each side
Large bratwurst sausage		4 min. on each side
Ring sausage	cut diagonally every 2 cm	4 min. on each side
Bockwurst sausage	cut diagonally every 2 cm	4 min. on each side
Sliced meat loaf, 1.5 cm thick		3 min. on each side
Stuffed ham slices	wrap in aluminum foil	3 min. on each side
Hamburgers		8-10 min. on each side
Small meat skewers		9-10 min. on each side
Large meat skewers		12-13 min. on each side
Pork steak		8-10 min. on each side
Chicken breast		6-7 min. on each side
Chicken legs		10-12 min. on each side
Rabbit legs	turn frequently	50-55 min. total
Duck breast	skin side first on grill plate	14-17 min. on each side
Lamb chops		7-8 min. on each side
Small spare ribs		8-10 min. on each side
Large spare ribs		15-18 min. on each side

Fish

Type of food	Preparation	Approximate grilling time
Rockfish / salmon fillet	in aluminum foil	7-9 min. on each side
Prawns, peeled	Grill plate	4-5 min. on each side

Vegetables and Fruits

Type of food	Preparation	Approximate grilling time
Zucchini, sliced 2 cm thick		2-3 min. on each side
Tomatoes	wrap in aluminum foil, turn frequently	6-8 min. total
Fennel	wrap in aluminum foil	8-10 min. total

Type of food	Preparation	Approximate grilling time
Mushrooms	Grill plate, turn frequently	10 min.
Baked potatoes, medium-sized	wrap in foil, turn frequently	60-70 min.
Corn on the cob	first cook 10 min. in salted water, turn frequently	10-12 min.
Apples	wrap in aluminum foil, turn frequently	8-10 min.
Eggplant sliced 2 cm thick		5-6 min. on each side

Marinades (for 4 pieces of meat)

The following marinades are suitable for cuts of meat from beef, pork, lamb and poultry. Immerse portioned cuts of meat in marinade or brush with marinade and marinate several hours, preferably overnight, in the refrigerator. Turn the meat occasionally while marinating.
Before grilling the meat, pat dry with a paper towel. The remaining marinade can be used to brush the meat occasionally while grilling.

Asian marinade (No. 1)
1 tbsp honey, 2 tsp Sambal oelek, 1 tbsp rice wine, 8 tbsp sweet soy sauce, 2 tbsp orange juice, 2 tbsp sherry

Mix all ingredients and brush meat with marinade.

Rosemary marinade (No. 2)
2 tsp dried rosemary, 4 garlic cloves, 4 juniper berries, 8 black peppercorns, 4 tsp mustard seeds, 5 tbsp olive oil.

Crush all ingredients with a pestle and mortar or an ESGE mixer. Mix the paste with the oil and rub the meat with this mixture.

Curry marinade (No. 3)
2 tsp curry powder, one thumb-sized piece of fresh ginger, 50 ml dry white wine, 100 ml pineapple juice

Peel ginger and grate fine, mix with remaining ingredients and brush on meat.

Lemon marinade (No. 4)

6 garlic cloves, 100 ml olive oil, juice and grated peel of 2 organic lemons, 1/4 tsp pepper

Chop garlic fine, mix with lemon peel, juice and pepper; brush meat with marinade.

Coconut marinade (No. 5)
1 organic lemon, 1 pinch cayenne pepper, one thumb-sized piece of fresh ginger, 1 garlic clove, 150 ml unsweetened coconut milk

Peel ginger and grate fine, peel and press garlic, grate lemon peels, press juice from lemons. Mix ginger, garlic, lemon peel and juice with other ingredients and marinate meat in this mixture.

Spicy hot marinade (No. 6)
1 onion, 1/2 red chili pepper, 2 tbsp olive oil, 2 tbsp cane sugar, 3 tbsp vinegar, 50 ml apple juice, 50 ml tomato juice, 2 tsp Worcestershire sauce, 2 juniper berries

Finely chop onion and chili pepper, sauté in oil until transparent. Add sugar, vinegar and apple juice and bring to a boil. Remove from stove. Add tomato juice, Worcestershire sauce and crushed juniper berries. Allow to cool before marinating meat.

Recipes with meat

Chicken Rolls
4 thin chicken cutlets, salt, pepper, 8 mushrooms, 1 onion, 2 tbsp oil, 120 g grated Gouda cheese, 2 tbsp oil, 2 tsp marjoram, 4 beef roll clamps

Pound cutlets until flat, season with salt and pepper, dice onion and sauté in oil until t

transparent. Slice mushrooms thin and cook with onions for a few minutes. Spread the onion-mushroom mixture on the cutlets and sprinkle with grated cheese. Roll cutlets and use clamps (or kitchen yarn) to hold the shape. Mix 2 tbsp oil with the marjoram and brush rolls with this mixture; grill about 25 min., turning frequently and repeatedly brush with the marjoram oil.

Asian Duck Breast
4 small duck breasts, ca. 250 g each, marinade no. 1, 1 organic lime

Marinate the duck breasts about 6 hours. Remove from marinade and pat dry. Place with the skin side down on the grill first. Brush with the remaining marinade; after 20 min. turn and grill another 10 min. When done cooking, rub the duck breasts with the lime peel.

Herb Lamb Chops with Grilled Vegetables
8 lamb chops, marinade no. 2, 2 zucchini, 3 stalks of parsley, 2 garlic cloves, 2 tbsp oil
Marinade lamb chops about 6 hours. Grill about 6 min. on each side.

Slice zucchini lengthwise about 2 cm thick. Chop garlic and parsley fine and mix with the oil. Brush zucchini with the spiced oil and grill about 3 min. on each side.
Tip: Serve with French bread.

Delicious recipes with fish

Fish should be wrapped in aluminum foil for grilling. The foil should always be oiled first. Nevertheless, it is possible that the skin may stick to the foil.

Rockfish Fillet with Tomato Herbs
4 rockfish fillets, 200 g each, marinade no. 4, 2 tomatoes, 3 tbsp basil leaves, 4 green onions, 4 pieces of oiled aluminum foil

Brush fillets with the marinade and marinate at least 2 hours. Place each fillet on one piece of oiled aluminum foil. Slice tomatoes and place on top of fillets. Then place basil leaves followed by sliced green onions on the tomatoes. Close foil, place on grill and grill about 10 min. on each side.

Prawn skewers
(as an appetizer; double if to be served as main dish)
8 peeled prawns, 1/2 recipe of marinade no. 5, 4 oiled wooden skewers, 4 pieces of aluminum foil

Put 2 prawns on each skewer, brush with marinade and marinate at least 1-1-1/2 hours. Place each skewer on one piece of foil, close and grill on each side about 4-5 min.

High-Vitamin Grill Fun with Vegetables and Fruits

Colorful Grilled Vegetables
1 eggplant, 1 zucchini, 1 beef tomato, 1 onion, 1 red, 1 green and 1 yellow pepper, 3 tbsp olive oil, 3 garlic cloves, 1 tbsp fresh oregano leaves, pepper

Wash eggplant, zucchini, tomato and peppers and cut in strips about 1.5 cm thick. Cut onion in rings and chop garlic fine. Mix all ingredients with the oil, place on grill plate and grill about 10-12 minutes, stirring frequently with a spatula or grill utensils. Then season with pepper.

Corn on the cob
4 cobs of sweet corn (without shucks), 2 liters salted water, 4 tbsp olive oil

Cook the corn in salted water about 10 minutes, then drain. Brush corn with oil and insert a toothpick on each end to facilitate turning the corn cobs. Grill about 10 minutes, turning frequently.
Tip: You can also brush the corn with seasoned oil, e.g. sage oil or oregano oil.

The corn is especially tasty if you wrap each cob with 3 slices of bacon before grilling (use toothpicks to hold the bacon in place).

Garlic Mushrooms
500 g fresh champignons, Chinese mushrooms or king bolete mushrooms, 1 bunch parsley, pepper, 2 cloves garlic, 5 tbsp olive oil, salt

Brush off mushrooms, chop garlic and parsley fine. Mix all ingredients except salt and pepper and place on the grill plate. Turn frequently using a spatula. Season with salt and pepper before serving.
Grilling time: approximately 10 minutes

Chili Apples
4 red apples, marinade no. 6

Core the apples and slice in rings, about 1.5 cm thick. Marinate about 1 hour. Grill for a total of 3 minutes on the grill plate, turning once carefully.

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 58513

DONNÉES TECHNIQUES

Puissance:	2.200 W, 230 V~, 50 Hz
Dimensions:	Env. 103,5 x 47,5 x 96,0 cm (LxI/PxH)
Câble d'alimentation:	Amovible, avec prise thermostat, env. 150 cm
Poids:	Env. 9 kg
Équipement:	Plaque du grill avec revêtement antiadhésif et évacuation des graisses, surface lisse et striée, amovible et lavable en machine Parties latérales dépliables avec surface pour les ustensiles Coupelle de collecte des graisses amovible Pied stable permettant une hauteur de travail confortable Couvercle vissé, également utilisable pour protéger du vent et conserver

Sous réserve de modifications techniques.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1. Veuillez lire les indications suivantes et les conserver.
2. Cet appareil ne convient pas aux personnes (dont les enfants) ayant des facultés physiques, sensorielles ou intellectuelles restreintes et il ne doit pas être utilisé sans expérience et/ou sans connaissance, sauf si vous êtes surveillé par une personne responsable de votre sécurité ou si vous recevez des consignes de sa part sur le fonctionnement de l'appareil.
3. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Conserver l'appareil hors de portée des enfants.
5. Raccorder exclusivement l'appareil au courant alternatif à la tension se conformant au panneau signalétique.
6. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
7. Ne plongez en aucun cas l'appareil ou le câble d'alimentation dans de l'eau ou un autre liquide.
8. L'appareil est exclusivement destiné à un usage domestique ou similaire comme par ex. :
   - espaces thé et café (boutiques), coins cuisine (bureaux et autres lieux de travail),
   - exploitations agricoles,
   - mis à la disposition des clients séjournant dans un hôtel, motel ou autre type d'hébergement,
   - dans des chambres d'hôtes ou maisons de vacances.
9. L'appareil et le câble d'alimentation ne doivent pas être nettoyés au lave-vaisselle. La plaque du grill est, en revanche, adapté au lavage en machine.
10. Le grill électrique ne doit pas entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides. Si cela devait se produire, toutes les pièces doivent sécher intégralement avant de renouveler l'utilisation.
11. Ne jamais manipuler l'appareil et/ou le câble d'alimentation avec les mains humides.
12. Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne doit jamais être placé sur des surfaces chaudes, une tablette métallique ou un support humide. L'appareil ou le câble ne doivent pas être utilisés à proximité de flammes.
13. Utilisez toujours le grill électrique sur une surface dégagée et plane.
14. Si vous utilisez une rallonge, vérifiez si celui-ci est intact et s'il convient à la puissance utilisée, sans quoi une surchauffe peut se produire.
15. Si vous utilisez un dérouleur de câble comme rallonge, ce câble doit être totalement déroulé afin d'éviter une surchauffe.
16. Le câble d'alimentation et, le cas échéant, la rallonge, doivent être disposés de façon à ce qu'il soit impossible de tirer dessus ou de trébucher.
17. Le grill électrique doit exclusivement être utilisé en intérieur ou dans des espaces extérieurs couverts (balcon, terrasse).
18. Durant le fonctionnement, ne placez jamais le grill électrique directement contre un mur ou à proximité de matériaux inflammables.
19. Durant le fonctionnement, ne couvrez jamais le grill électrique avec une feuille d'aluminium ou d'autres matériaux afin d'éviter une surchauffe de l'appareil.
20. N'utilisez pas de charbon de bois ou d'autres matériaux inflammables.
21. Le cas échéant, protégez le sol sur lequel l'appareil est placé afin d'éviter une dété-

rioration en raison des éclaboussures de graisse.
22. Ne touchez pas le grill ou la plaque du grill tant qu'il est encore chaud - Risque de brûlure !
23. L'appareil ne doit pas être utilisé avec des accessoires d'autres fabricants ou marques, afin d'éviter des détériorations.
24. Débrancher l'appareil du secteur après utilisation et avant le nettoyage. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsque la prise est branchée et / ou lorsque l'appareil est encore chaud.
25. Pour des raisons de sécurité, commencez toujours par débrancher la prise du secteur avant de débrancher la prise de thermostat de l'appareil.
26. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation (Chapitre Nettoyage et Entretien en page 23).
27. Vérifiez régulièrement l'usure et la détérioration de l'appareil, de la prise et du câble. En cas de détérioration du câble d'alimentation ou d'autres pièces, veuillez envoyer votre appareil ou uniquement la prise de thermostat pour contrôle et/ou réparation à notre service clientèle (pour l'adresse, cf. Conditions de garantie Page 56). Toute réparation irrégulière peut provoquer d'importants dangers pour l'utilisateur et entraîner l'exclusion de la garantie.

Mise en garde :
l'appareil est extrêmement chaud pendant son fonctionnement !

Le fabricant n'est nullement responsable en cas de montage non conforme, d'utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l'exécution de réparations par des tiers non autorisés.

MONTAGE

Outil nécessaire :
1 tournevis cruciforme (non contenu dans la livraison)

1. Retirez tous les matériaux d'emballage
2. Nettoyez toutes les pièces à l'aide d'un chiffon humide, comme décrit dans le chapitre «Nettoyage et Entretien», page 23.
3. Insérez le statif (8) dans le pied (9) ; pour ce faire, vous devez forcer pour assurer une position stable.
4. Tournez le boîtier du grill (6) et positionnez l'élément de montage (7) de telle manière que les ouvertures de l'élément de montage se trouvent exactement en face des perforations situées sur la partie inférieure du boîtier du grill. Fixez l'élément de montage avec les vis courtes sur le boîtier du grill.
5. Placez le boîtier du grill (6) sur le statif (8) en exerçant une pression.
6. Montez maintenant les deux parties latérales (5). Placez la partie latérale concernée sur la languette correspondante du boîtier du grill (6) et fixez-la fermement avec une vis longue. L'opération est facilitée si vous soulevez légèrement la partie latérale avec votre main libre.
7. Pour monter le couvercle du grill (1), placez-le tout d'abord sur le boîtier du grill (6). Ajustez maintenant les deux charnières de façon à ce que vous puissiez pousser les deux boulons dans les ouvertures. Sécurisez les deux boulons avec les goupilles de sécurité en guidant les goupilles dans la petite ouverture du boulon.
8. Serrez la poignée du couvercle avec les vis appropriées.
9. Placez le collecteur de graisses (3) au milieu du boîtier du grill (6).
10. Placez la plaque du grill (2). Pour cela, vous devez tenir la plaque du grill légèrement en biais afin que le raccord du thermostat situé sur la plaque du grill soit en face de l'ouverture dans le boîtier du grill prévue à cet effet.
11. Raccordez maintenant le câble d'alimentation à la prise du thermostat (4).
12. Vérifiez si toutes les pièces sont correctement assemblées les unes aux autres et si le grill est stable.
13. Raccordez l'appareil au réseau électrique à l'aide du câble d'alimentation (230 V~, 50 Hz).

Relever les parties latérales:

Déverrouillez le support de chacune des parties latérales en tirant dessus vers l'extérieur, en exerçant une pression. Relevez ensuite la partie latérale jusqu'à ce que vous puissiez accrocher le support convenablement sur le boîtier du grill.

Pour relever, effectuez la même opération en sens inverse. Le support doit être enclenché en exerçant une pression.

MISE EN SERVICE ET UTILISATION

1. Posez l'appareil monté sur une surface appropriée et plane.
2. Ouvrez le couvercle de l'appareil.
3. Vérifiez si le collecteur de graisses est correctement placé.
4. Huilez légèrement la plaque du grill avant utilisation avec une huile d'emploi courant et résistante à la chaleur (par ex. de l'huile de tournesol).
5. Raccordez le câble d'alimentation avec la prise de thermostat de l'appareil.
6. Raccordez l'appareil au réseau électrique à l'aide du câble d'alimentation (courant alternatif, 230 V, 50 Hz).
7. Vous pouvez déplier les parties latérales quand vous le souhaitez.
8. Sélectionnez le réglage de température souhaité avec le bouton de réglage. Le voyant de contrôle sur le thermostat indique lorsque la température nécessaire est atteinte. Le voyant s'éteint lorsque la température réglée est atteinte et se rallume systématiquement lorsque l'appareil effectue une nouvelle montée en température pour atteindre la température nécessaire.
9. En cas de réglage "1", le thermostat s'éteint.
10. Laissez le grill préchauffer durant environ 5 minutes pour obtenir un résultat optimal.
11. Lorsque la température nécessaire est atteinte, vous pouvez commencer vos grillades.
12. Pour mélanger ou retourner les grillades, veillez à utiliser exclusivement des couverts en bois ou en plastique. N'utilisez aucune cuiller, aucun couteau ou aucune fourchette en métal. Ils peuvent rayer la plaque du grill.
13. Si les grillades grillent trop rapidement, tournez le bouton de réglage sur le niveau inférieur.
14. Afin d'atteindre un résultat optimal, remuez régulièrement vos grillades.
15. Les grillades surgelées doivent être totalement dégelées avant d'être placées sur le grill.
16. Veuillez ne pas couvrir totalement la plaque du grill avec une feuille d'aluminium ou d'autres objets afin d'éviter une surchauffe de l'appareil. Vous pouvez utiliser une coque de grill en aluminium qui se trouve dans le commerce, ou encore envelopper les aliments à griller dans une feuille d'aluminium, comme par ex. des pommes de terre.
17. Des éclaboussures de graisse peuvent se produire durant la cuisson. Le cas échéant, protégez le sol sur lequel l'appareil est placé afin d'éviter une détérioration en raison des éclaboussures de graisse.
18. Lorsque vous souhaitez terminer la cuisson, tournez le bouton de réglage sur le réglage le plus bas. Débranchez la prise.
19. Ensuite, débranchez la prise du thermostat et laissez le grill refroidir.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage de l'appareil

1. **Ne touchez pas le grill tant qu'il est encore chaud - Risque de brûlure !**
2. **Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.**
3. **Avant le nettoyage, éteindre systématiquement l'appareil et débrancher la prise.**
4. Débranchez ensuite la prise de thermostat de la prise de raccordement située sur l'appareil.
5. L'appareil et le câble ne doivent pas être immergés dans l'eau ou un autre liquide.
6. En cas de besoin, essuyez le boîtier du grill avec un chiffon humide et un produit de nettoyage: n'utilisez aucun abrasif puissant, pas de laine de verre, d'objets métalliques, pas de détergent chaud ou de désinfectant, lesquels pourraient détériorer l'appareil.
7. Si nécessaire, frottez la prise du thermostat avec un chiffon humide et séchez-la bien. La prise du thermostat ne doit pas être immergée dans l'eau.
8. Le collecteur de graisses doit être totalement froid avant d'être retiré pour être vidé.
9. Vous pouvez nettoyer le collecteur de graisses à l'eau chaude, à laquelle vous pouvez ajouter un produit de nettoyage.
10. L'appareil et la prise doivent être intégralement secs avant de pouvoir réutiliser l'appareil.
11. Conservez le grill totalement sec dans un endroit sec et sûr, à l'abri de la poussière, des chocs, de la chaleur et de l'humidité.

Nettoyage de la plaque du grill

1. **Ne touchez pas la plaque du grill tant qu'elle est encore chaude - Risque de brûlure !**
2. **Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.**
3. **Avant le nettoyage, éteindre systématiquement l'appareil et débrancher la prise.**
4. Débranchez ensuite la prise de thermostat de la prise de raccordement située sur l'appareil.
5. N'utilisez aucun abrasif puissant, pas de laine de verre, d'objets métalliques, pas de détergent chaud ou de désinfectant, lesquels pourraient détériorer l'appareil.

6. Pour le nettoyage de la plaque du grill, l'idéal est d'utiliser de l'eau chaude additionnée de produit de nettoyage. Vous pouvez également nettoyer la plaque du grill dans le lave-vaisselle.

RECETTES

Temps de cuisson

Les temps de cuisson mentionnés dans le tableau suivant sont uniquement indiqués à titre indicatif, car de nombreux facteurs (comme par exemple la qualité et l'épaisseur des aliments à griller) entrent en ligne de compte pour le résultat de cuisson. Ainsi, observez toujours vos grillades afin d'obtenir la cuisson optimale.

Viande

Type de viande	Préparation	Temps de cuisson env.
Poitrine de porc (ventrèche)		10-12 Min.
Filet de boeuf, 200 g		5-6 Min. par face
Rumsteck, 200 g		10-12 Min. par face
T-Bone Steak, 500 g		12-14 Min. par face
Cevapcici	à la broche	6 Min. par face
Saucisses à griller, fines		3 Min. par face
Saucisses à griller, épaisses		4 Min. par face
Saucisse de viande, en rondelles	coupées en biais tous les 2 cm	4 Min. par face
Saucisse de Francfort	coupée en biais tous les 2 cm	4 Min. par face
Terrine de viande, 1,5 cm d'épaisseur		3 Min. par face
Tranches de jambon farcies	enveloppées dans du papier aluminium	3 Min. par face
Hamburger		8-10 Min. par face
Brochette de viande, petite		9-10 Min. par face
Brochette de viande, grande		12-13 Min. par face
Escalope de porc		8-10 Min. par face
Escalope de poulet		6-7 Min. par face
Cuisses de poulet		10-12 Min. par face
Cuisses de lapin	retourner plusieurs fois	50-55 Min. au total
Magret de canard	commencer par placer le côté peau sur la plaque du grill	14-17 Min. par face
Côtelettes d'agneau		7-8 Min. par face
Travers de porc, fin		8-10 Min. par face
Travers de porc, épais		15-18 Min. par face

Poisson

Type de viande	Préparation	Temps de cuisson env.
Filet de sébaste ou de saumon	en papillote	7-9 Min. par face
Crevettes, décortiquées	Plaque du grill	4-5 Min. par face

Fruits et Légumes

Type de viande	Préparation	Temps de cuisson env.
Courgettes, en tranches de 2 cm d'épaisseur		2-3 Min. par face
Tomates	enveloppées dans du papier aluminium, retourner fréquemment	6-8 Min. au total
Fenouil	enveloppé dans du papier aluminium	8-10 Minutes au total
Champignons	Plaque du grill, retourner fréquemment	10 Min.
Pommes de terre en papillote, taille moyenne	enveloppées dans du papier aluminium, tourner fréquemment	60-70 Min.
Épis de maïs	cuire 10 min. dans l'eau salée au préalable, retourner fréquemment	10-12 Min.
Pommes	enveloppées dans du papier aluminium, retourner fréquemment	8-10 Min.
Aubergines, en tranches de 2 cm d'épaisseur		5-6 Min. par face

Marinades (pour 4 morceaux de viande)

Les marinades suivantes conviennent aussi bien pour des escalopes de boeuf, de porc, d'agneau ou de volaille. Placer les escalopes découpées dans la marinade ou enduire la viande de celle-ci, puis laissez reposer plusieurs heures, idéalement une nuit, au réfrigérateur. Retourner la viande dans la marinade de temps en temps.
Avant la cuisson, la marinade doit être tamponnée avec un torchon. Avec le restant de marinade, vous pouvez enduire de temps en temps les aliments à griller durant la cuisson.

Marinade asiatique (N 1)

1 cs de miel, 2 cc de Sambal Oelek, 1 cs de saké, 8 cs de sauce soja sucrée, 2 cs de jus d'orange, 2 cs de vin de Xérès

Mélanger les ingrédients et enduire la viande avec ce mélange.

Marinade au romarin (N 2)

2 cc de romarin séché, 4 gousses d'ail, 4 baies de genièvre, 8 grains de poivre noir, 4 cc de raines de moutarde, 5 cs d'huile d'olive

Écraser tous les ingrédients dans un mortier sauf l'huile ou par ex. les réduire avec la baguette magique ESGE (moulin). Mélanger la pâte obtenue avec l'huile et enduire la viande avec ce mélange.

Marinade au curry (N 3)

2 cc de poudre de curry, un morceau de gingembre frais de la taille d'un pouce, 50 ml de vin blanc sec, 100 ml de jus d'ananas

Éplucher le gingembre et le couper finement ; le mélanger avec les autres ingrédients et enduire la viande avec ce mélange.

Marinade au citron (N 4)

6 gousses d'ail, 100 ml d'huile d'olive, jus et écorces râpées de 2 citrons non traités, 3/4 cc de poivre

Couper les gousses d'ail en petits dés, les mélanger avec les écorces et le jus de citron et le poivre, puis enduire la viande avec cette marinade.

Marinade coco (N 5)
1 citron non traité, 1 pincée de piment de Cayenne, A morceau de gingembre frais de la taille d'un pouce, 1 gousse d'ail, 150 ml de lait de coco non sucré

Éplucher le gingembre et le couper finement ; éplucher l'ail et le presser ; râper l'écorce du citron et presser le citron. Mélanger le gingembre, l'ail, l'écorce et le jus de citron avec les autres ingrédients et placer la viande dans la marinade.

Marina extra-forte (N 6)

1 oignon, 1/2 gousse de piment rouge, 2 cs d'huile d'olive, 2 cs de sucre de canne, 3 cs de vinaigre, 50 ml de jus de pomme, 50 ml de jus de tomate, 2 cc de sauce Worcester, 2 baies de genièvre

Couper l'oignon et la gousse piment en petits dés et les faire rissoler rapidement dans l'huile dans une poêle jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter le sucre, le vinaigre et le jus de pomme ; faire bouillir. Retirer du feu. Ajouter le jus de tomate, la sauce Worcester et les baies de genièvre écrasées. Une fois le mélange refroidi, y faire mariner la viande.

Recettes à base de viande

Roulades de poulet
4 fines escalopes de poulet, sel, poivre, 8 champignons, 1 oignon, 2 cs d'huile, 120 g de gouda râpé, 2 cs d'huile, 2 cc de marjolaine, 4 pinces pour roulades

Aplatir les escalopes, les saler et les poivre, couper l'oignon en dés et le faire rissoler rapidement dans l'huile dans une poêle jusqu'à ce qu'il soit translucide. Couper les champignons en lamelles et les faire revenir rapidement avec l'oignon. Répandre le mélange oignon-champignon sur les escalopes puis parsemer de fromage râpé. Rouler pouis fixer avec les pinces pour roulades (ou avec du fil de cuisine). Mélanger 2 cs d'huile avec la marjolaine puis enduire les roulades avec ce mélange ; faire griller env. 25 min en retournant plusieurs fois et en enduisant régulièrement d'huile à la marjolaine.

Magret de canard asiatique
4 petits magrets de canard d'env. 250 g., Marinade N°1, 1 citron vert non traité

Faire mariner les magrets de canard environ 6 heures. Les sortir de la marinade et les sécher en les tamponnant avec un chiffon. Les poser sur la grille et les faire griller en commençant par le côté peau. Enduire avec le reste de marinade ; retourner au bout de 20 Min. puis faire griller encore 10 Min. Râper de l'écorce de citron vert sur les magrets cuits.

Côtelettes d'agneau aux herbes avec légumes grillés

8 côtelettes d'agneau, Marinade N°2, 2 courgettes, 3 branches de persil, 2 gousses d'ail, 2 cs d'huile

Faire mariner les côtelettes environ 6 heures. Les griller environ 6 Min. sur chaque face. Couper les courgettes dans la longueur en traches de 2 cm d'épaisseur. Hâcher l'ail et le persil finement puis les mélanger à l'huile. Enduire les courgettes d'huile assaisonnée et les faire griller environ 3 Min. sur chaque face. Conseil: Servir avec de la baguette.

Délices au poisson

Pour être grillé, le poisson doit être enveloppé dans du papier aluminium. Le papier aluminium doit toujours avoir été huilé au préalable. Sinon, la peau peut rester collée au papier.

Brochettes de crevettes
(en hors-d'oeuvre ; pour un plat principal, doubler les quantités)
8 crevettes décortiquées, 1/2 portion de Marinade N°5, 4 brochettes en bois huilées, 4 morceaux de papier aluminium

Piquer 2 crevettes sur une brochette en bois, les enduire de marinade et laisser reposer au moins 1 h / 1,5 h. Placer 1 brochette sur chaque morceau de papier aluminium, fermer et faire griller environ 4-5 minutes sur chaque face.

Filet de sébaste avec tomates aux herbes
4 filets de sébaste de 200 g, Marinade N°4, 2 tomates, 3 cs de feuilles de basilic, 4 oignons nouveaux, 4 morceaux de papier aluminium huilés

Enduire les filets avec la marinade et laisser reposer 2 heures. Placer 1 filet dans chaque

morceau de papier aluminium huilé. Couper les tomates en rondelles et les répartir sur les filets. Parsemer les feuilles de basilic sur les tomates, puis terminer par les oignons nouveaux coupés en rondelles. Fermer les feuilles d'aluminium, les placer sur la grille et faire griller env. 10 min. sur chaque face.

Plaisir grillé vitaminé aux fruits et aux légumes

Légumes grillés multicolores
1 aubergine, 1 courgette, la chair d'1 tomate, 1 oignon, 1 poivron rouge, 1 vert et un jaune, 3 cs d'huile d'olive, 3 gousses d'ail, 1 cs de feuilles d'origan frais, poivre

Laver l'aubergine, la courgette, la tomate et les poivrons puis les couper en lanières d'environ 1,5 cm d'épaisseur. Couper l'oignon en rondelles et les gousses d'ail en petits dés. Mélanger tous les ingrédients avec l'huile, les placer sur la plaque du grill et faire griller env. 10-12 minutes en retournant fréquemment avec un ustensile de grill ou une spatule. Poivrer.

Épis de maïs
4 épis de maïs sucrés (sans feuilles), 2 litres d'eau salée, 4 cs d'huile d'olive

Cuire les épis de maïs env. 10 minutes dans de l'eau salée puis égoutter. Enduire les épis de maïs d'huile puis y enfoncer un cure-dent à chaque extrémité afin de pouvoir les retourner sans difficulté. Faire griller durant environ 10 minutes en retournant plusieurs fois.
Conseil : Vous pouvez également utiliser de l'huile assaisonnée pour enduire les épis de maïs, comme de l'huile à la sauge ou de l'huile à l'origan.

Le maïs sera encore plus savoureux si vous l'enveloppez de 3 tranches de bacon avant de le faire griller (piquer avec des cure-dent).

Champignons à l'ail
500 g de champignons frais, pleurotes ou cèpes, 1 bouquet de persil, poivre, 2 gousses d'ail, 5 cs d'huile d'olive, sel

Brosser les champignons, couper les gousses d'ail en petits dés et hâcher finement le persil. Mélanger tous les ingrédients sauf le sel et le poivre et les faire griller sur la plaque du grill. Mélanger fréquemment avec une spatule. Saler et poivrer avant de servir.
Temps de cuisson : env. 10 minutes

Pommes chili
4 pommes rouges, Marinade N°6

Retirer le trognon des pommes et découper les pommes en rondelles de 1,5 cm d'épaisseur. Faire mariner 1 heure dans la marinade. Faire griller 3 minutes au total sur la plque du grill, en retournant une fois au milieu avec précaution.

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 58513

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen:	2.200 W, 230 V~, 50 Hz
Afmetingen:	Ca. 103,5 x 47,5 x 96,0 cm (lxb/dxh)
Aansluitkabel:	Verwijderbaar, met thermostaatstekker, ca. 150 cm
Gewicht:	Va. 9 kg
Uitrusting:	Barbecueplaat met anti-aanbaklaag en vetafvoer, glad en geribbeld oppervlak, verwijderbaar en geschikt voor de vaatwasser Klapbare zijdelen voor barbecue accessoires Verwijderbare vetopvangschaal Stabiel statief met comfortabele werkhoogte Vastgeschroefd deksel ook te gebruiken als bescherming tegen wind/bescherming bij het opbergen

Technische wijzigingen voorbehouden.

RoHS✓

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

1. Lees de volgende aanwijzingen a.u.b. door en bewaar ze goed.
2. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (ook kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met gebrek aan ervaring en/of kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen van een persoon die voor hun veiligheid verantwoordelijk is.
3. Kinderen moeten onder toezicht staan, om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
4. Bewaar het apparaat op een plaats die ontoegankelijk is voor kinderen.
5. Sluit het apparaat uitsluitend aan op wisselstroom met spanning overeenkomstig het typeplaatje.
6. Dit apparaat mag niet met een externe tijdklok of met een afstandsbediening bediend worden.
7. Dompel het apparaat nooit in water of andere vloeistoffen.
8. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijke doeleinden of soortgelijke doeleinden, bijv.
   - kitchenettes in winkels, kantoren of andere werkplaatsen,
   - landbouwbedrijven,
   - voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere toeristische accomodaties,
   - in privé pensions of vakantiewoningen.
9. Het apparaat en de aansluitkabel mogen niet in de vaatwasser gereinigd worden. De barbecueplaat is echter wel geschikt voor de vaatwasser.
10. De elektrische barbecue mag niet in contact komen met water of andere vloeistoffen. Als dit toch eens gebeurt, moeten alle delen volkomen droog zijn, voordat het apparaat weer gebruikt wordt.
11. Raak het apparaat of de aansluitkabel nooit met natte handen aan.
12. Zet het apparaat om veiligheidsredenen nooit neer op hete oppervlakken, een metalen dienblad of op een natte ondergrond. Het apparaat en de kabel mogen niet in de buurt van vlammen gebruikt worden.
13. Gebruik de elektrische barbecue steeds op een vrij en effen oppervlak.
14. Als u een verlengkabel gebruikt, controleer dan eerst of de kabel intact is, omdat de kabel anders oververhit kan raken.
15. Als u een kabeltrommel voor de verlengkabel gebruikt, moet deze verlengkabel compleet afgerold worden, om oververhitting te vermijden.
16. De aansluitkabel en evt. ook de verlengkabel moeten zodanig gelegd worden, dat niemand eraan kan trekken of erover kan struikelen.
17. De elektrische barbecue mag uitsluitend binnenshuis of op beschermde plekken buitenshuis (balkon, terras) gebruikt worden.
18. Zet de elektrische barbecue, als deze in werking is, nooit direct bij een wand of in de buurt van ontvlambare materialen neer.
19. Dek de elektrische barbecue, als deze in werking is, nooit met aluminiumfolie of andere materialen af, om oververhitting van het apparaat te vermijden.
20. Gebruik geen houtskool of ander brandbare materialen.
21. Zorg evt. voor een bescherming van de vloer waarop het apparaat staat, om beschadiging door omlaag spattend vet te voorkomen.
22. Raak de barbecue en de barbecueplaat niet aan, zo lang deze nog heet zijn – verbrandingsgevaar!

23. Om schade te vermijden, mag het apparaat niet met toebehoren van andere fabrikanten of andere merken worden gebruikt.
24. Trek de netstekker uit het stopcontact nadat u het apparaat heeft gebruikt en voordat u het gaat reinigen. Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter, als de netstekker ingestoken is en/of het apparaat nog heet is.
25. Trek om veiligheidsredenen a.u.b. steeds eerst de stekker uit het stopcontact en daarna pas de thermostaatstekker uit de aansluitdoos van het apparaat.
26. Reinig het apparaat na elk gebruik (hoofdstuk „Reiniging en onderhoud“ op pag. 30).
27. Controleer het apparaat, de stekker en de aansluitkabel regelmatig op slijtage of beschadiging. Als de aansluitkabel of andere delen beschadigd zijn, stuur het apparaat of alleen de thermostaatstekker dan a.u.b. ter controle en/of reparatie naar onze klantenservice (voor het adres zie de garantiebepalingen op pag. 56). Ondeskundige reparaties kunnen ernstige gevaren voor de gebruiker veroorzaken en hebben de uitsluiting van de garantie tot gevolg.

LET OP:
Het apparaat wordt tijdens het gebruik zeer heet!

De fabrikant is niet aansprakelijk, indien het apparaat verkeerd gemonteerd, ondeskundig of foutief gebruikt of door niet geautoriseerde derden gerepareerd werd.

MONTEREN

Benodigd gereedschap:
1 Kruiskopschroevendraaier (niet bij de levering inbegrepen)

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Reinig alle delen met een vochtige doek, zoals beschreven in het hoofdstuk „Reiniging en onderhoud“ op pagina 30.
3. Steek het statief (8) in de standvoet (9) – hierbij krachtig drukken, om ervoor te zorgen dat de barbecue stevig en stabiel staat.
4. Draai de barbecuebehuizing (6) om en plaats het montage-element (7) zodanig erop dat de openingen van het montage-element exact met de boorgaten aan de onderkant van de behuizing overeenkomen. Bevestig het montage-element met de korte schroeven aan de behuizing.
5. Plaats de barbecuebehuizing (6) met lichte druk op het statief (8).
6. Monteer nu de beide zijdelen (5). Houd het betreffende zijdeel tegen de passende strip van de behuizing (6) aan en schroef het zijdeel met de lange schroef vast. Dit gaat gemakkelijker, als u het zijdeel met uw vrije hand iets omhoog houdt.
7. Om het barbecuedeksel (1) te monteren, legt u het deksel eerst op de behuizing (6). Stel nu de beide scharnieren zodanig in dat u de twee bouten door de openingen kunt schuiven. Beveilig de twee bouten met de borgpennen, door de pennen door de kleine opening aan de bout te steken.
8. Bevestig de handgreep van het deksel met de passende schroeven.
9. Plaats de vetopvangbak (3) in het midden van de barbecuebehuizing (6).
10. Leg de barbecueplaat (2) in de barbecue. Hiervoor moet u de barbecueplaat iets schuin houden, zodat de thermostaat-aansluiting aan de barbecueplaat door de hiervoor voorziene opening in het behuizing past.
11. Sluit nu de kabel met de thermostaatstekker (4) aan.
12. Controleer of alle delen correct gemonteerd zijn en of de barbecue stabiel staat.
13. Sluit het apparaat m.b.v. de aansluitkabel op het stroomnet aan (230 V~, 50 Hz).

De zijdelen omhoog klappen:

Ontgrendel de houder aan het betreffende zijdeel, door de houder met lichte druk naar buiten te trekken. Klap het zijdeel vervolgens omhoog, totdat u de houder precies passend in de barbecuebehuizing kunt hangen.

Om het zijdeel weer in te klappen, herhaalt u deze werkwijze in de omgekeerde volgorde. De houder moet met lichte druk vastgeklikt worden.

IN WERKING STELLEN EN BEDIENEN

1. Zet het gemonteerde apparaat op een geschikt, effen oppervlak.
2. Open het deksel van het apparaat.
3. Controleer of de vetopvangbak correct geplaatst is.
4. Smeer de barbecueplaat licht in met normaal in de handel verkrijgbare, hittebestendige olie (bijv. zonnebloemolie).
5. Sluit de kabel met de thermostaatstekker op het apparaat aan.
6. Sluit het apparaat m.b.v. de aansluitkabel op het stroomnet aan (wisselstroom, 230 V~, 50 Hz).
7. U kunt de zijdelen naar wens uitklappen.
8. Stel de gewenste temperatuurinstelling aan de draairegelaar in. Het controlelampje aan de thermostaat geeft aan, wanneer de noodzakelijke temperatuur bereikt is. Het lampje gaat uit, zodra de ingestelde temperatuur bereikt is en gaat steeds weer aan, als het apparaat opnieuw tot op de noodzakelijke temperatuur verwarmd wordt.
9. Bij de instelling „1“ schakelt de thermostaat uit.
10. Laat de barbecue ca. 5 minuten voorwarmen, om een optimaal barbecue-resultaat te verkrijgen.
11. Als de noodzakelijke temperatuur bereikt is, kunt u beginnen met barbecuen.
12. Denk er a.u.b. aan dat u uitsluitend bestek van hout of kunststof gebruikt om de groente of het vlees om te roeren of om te draaien. Gebruik a.u.b. geen lepels, messen, of vorken van metaal. Deze kunnen krassen op de barbecueplaat veroorzaken.
13. Als het vlees of de groente te snel bruin wordt, stel de draairegelaar dan lager in.
14. Om een optimaal barbecue-resultaat te verkrijgen, moet het vlees of de groente regelmatig omgedraaid worden.
15. Ingevroren levensmiddelen moeten volledig ontdooid zijn voordat ze gebarbecued worden.
16. Dek de barbecueplaat a.u.b. niet compleet met aluminiumfolie of andere voorwerpen af, om oververhitting van het apparaat te vermijden U kunt natuurlijk wel de normaal in de handel verkrijgbare schalen van aluminium gebruiken en u kunt in aluminium gewikkelde levensmiddelen barbecuen, zoals bijv. aardappelen.
17. Het kan voorkomen dat er tijdens het barbecuen vet omlaag spat. Zorg evt. voor een bescherming van de vloer waarop het apparaat staat, om beschadiging door omlaag spattend vet te voorkomen.
18. Als u met barbecuen wilt ophouden, draait u de draairegelaar op de laagste stand. Trek de stekker uit het stopcontact.Trek daarna pas de thermostaatstekker uit en laat de barbecue afkoelen.

REINIGING EN ONDERHOUD

Reiniging van het apparaat

1. **Raak de barbecue niet aan, zo lang hij nog heet is – verbrandingsgevaar!**
2. **Laat het apparaat afkoelen, voordat u het reinigt.**
3. **Voordat u het apparaat gaat reinigen, schakelt u het uit en trekt u de stekker uit het stopcontact.**
4. Trek daarna pas de thermostaatstekker uit de aansluitdoos aan het apparaat.
5. Het apparaat en de aansluitkabel mogen niet in water of een andere vloeistof worden gedompeld.
6. Veeg de barbecuebehuizing zonodig af met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel. Gebruik geen scherpe schuurmiddelen, staalwol, metalen voorwerpen, hete schoonmaakmiddelen of desinfecterende middelen, omdat deze het apparaat kunnen beschadigen.
7. Veeg de thermostaatstekker zonodig af met een vochtige doek en droog hem daarna goed af. De thermostaatstekker mag niet in water gedompeld worden.
8. De vetopvangbak moet volledig afgekoeld zijn, voordat u de bak leeg maakt.
9. U kunt de vetopvangbak reinigen met warm water waaraan u een beetje afwasmiddel toegevoegd heeft.
10. Het apparaat en de aansluitstekker moeten volkomen droog zijn, voordat het apparaat weer gebruikt kan worden.
11. Berg de volledig droge barbecue op een droge en veilige plaats op, om het apparaat tegen stof, stoten, hitte en vocht te beschermen.

De barbecueplaat reinigen

1. **Raak de barbecueplaat niet aan, zo lang deze nog heet is – verbrandingsgevaar!**
2. **Laat het apparaat afkoelen, voordat u het reinigt**
3. **Voordat u het apparaat gaat reinigen, schakelt u het uit en trekt u de stekker uit het stopcontact.**
4. Trek daarna pas de thermostaatstekker uit de aansluitdoos aan het apparaat.

5. Gebruik geen scherpe schuurmiddelen, staalwol, metalen voorwerpen, hete schoonmaakmiddelen of desinfecterende middelen, omdat deze het apparaat kunnen beschadigen.
12. Voor de reiniging van de barbecueplaat gebruikt u het beste warm water waaraan u een beetje afwasmiddel toegevoegd heeft. U kunt de barbecueplaat ook in de vaatwasser reinigen.

RECEPTEN

Grilltijden

De in de navolgende tabel aangegeven grilltijden zijn slechts grove richtwaarden, omdat meerdere factoren zoals de kwaliteit en dikte van de levensmiddelen die u wilt barbecuen, belangrijk zijn voor het resultaat. Houd het vlees of de groente daarom steeds in het oog, om het optimale barbecueresultaat te verkrijgen.

Fleisch

Soort vlees	Voorbereiding	Grilltijd ca.
Varkensspek in lapjes		12-14 min. aan elke kant
Runderfilet, 200 gr.		5-6 min. aan elke kant
Rundersteak, 200 g		10-12 min. aan elke kant
T-Bone steak, 500 g		12-14 min. aan elke kant
Cevapcici	op een spies steken	6 min. aan elke kant
Braadworst, dun		3 min. aan elke kant
Braadworst, dik		4 min. aan elke kant
Worst van varkensvlees, ring	elke 2 cm schuin insnijden	4 min. aan elke kant
Bockworst	elke 2 cm schuin insnijden	4 min. aan elke kant
Leverkaas, 1,5 cm dik		3 min. aan elke kant
Gevulde hamlappen	in aluminiumfolie wikkelen	3 min. aan elke kant
Hamburgers		8-10 min. aan elke kant
Vleesspiezen, klein		9-10 min. aan elke kant
Vleesspiezen, groot		12-13 min. aan elke kant
Varkenssteak		8-10 min. aan elke kant
Kippenborst		6-7 min. aan elke kant
Kippenbouten		10-12 min. aan elke kant
Konijnenbouten	meermaals omdraaien	50-55 min. in totaal
Eendenborst	eerst met de huidkant op de barbecueplaat	14-17 min. aan elke kant
Lamskoteletten		7-8 min. aan elke kant
Spareribs, dun		8-10 min. aan elke kant
Spareribs, dik		15-18 min. aan elke kant

Vis

Soort Vis	Voorbereiding	Grilltijd ca.
Roodbaarsfilet/Zalmfilet	in aluminiumfolie	7-9 min. aan elke kant
Garnalen, gepeld	Barbecueplaat	4-5 min. aan elke kant

Groente en Fruit

Soort	Voorbereiding	Grilltijd ca.
Courgettes, 2 cm dikke plakken		2-3 min. aan elke kant
Tomaten	in aluminiumfolie wikkelen, meermaals omdraaien	6-8 min. in totaal
Venkel	in aluminiumfolie wikkelen	8-10 min. in totaal
Paddestoelen	barbecueplaat, meermaals omdraaien	10 min.
Aardappel in folie, middelgroot	meermaals omdraaien	60-70 min.
Maïskolven	van tevoren 10 min. in water met zout koken, meermaals omdraaien	10-12 min.
Appelen	in aluminiumfolie wikkelen, meermals omdraaien	8-10 min.
Aubergines 2 cm dikke plakken		5-6 min. aan elke kant

Marinades (voor 4 stukken vlees)

De volgende marinades zijn geschikt voor steaks van rundvlees, varkensvlees, lamsvlees of gevogelte. De steaks in de marinade leggen of ze met marinade bestrijken en meerdere uren, het beste de hele nacht, in de koelkast laten staan. Af en toe in de marinade omdraaien.

Vóór het grillen het vlees droogdeppen met een keukendoek. Met de rest van de marinade kunt u het vlees tijdens het grillen bestrijken.

Aziatische marinade (nr. 1)

1 el honing, 2 tl sambal oelek, 1 el rijstwijn, 8 el zoete ketjap (manis), 2 el sinaasappelsap, 2 el sherry

Alle ingrediënten door elkaar roeren en het vlees ermee bestrijken.

Rozemarijnmarinade (nr. 2)

2 tl gedroogde rozemarijn, 4 teentjes knoflook, 4 jeneverbessen, 8 zwarte peperkorrels, 4 tl mosterdzaad, 5 el olijfolie.

Alle ingrediënten, behalve de olie, in een vijzel fijn maken of bijv. met een ESGE-staafmixer (molen). De massa met de olie vermengen en het vlees ermee bestrijken.

Kerriemarinade (nr. 3)

2 tl kerriepoeder, een duimdik stuk verse gember, 50 ml droge witte wijn, 100 ml ananassap

Gember schillen en fijn wrijven, met de overige ingrediënten mengen, het vlees ermee bestrijken.

Citroenmarinade (nr. 4)

6 teentjes knoflook, 100 ml olijfolie, het sap en de geraspte schil van 2 onbehandelde citroenen, ¼ tl peper

Teentjes knoflook fijn snijden, met citroenschil, citroensap en peper verroeren, het vlees met de marinade bestrijken.

Kokosmarinade (nr. 5)

1 onbehandelde citroen, 1 mespuntje cayennepeper, 1 duimdik stuk verse gember, 1 teentje knoflook, 150 ml ongezoete kokosmelk

Gember schillen en fijn wrijven, knoflook schillen en fijn persen, citroenschil raspen, citroen uitpersen. Gember, knoflook, citroenschil en citroensap met de andere ingrediënten mengen, het vlees in de marinade leggen.

Pittig-hete marinade (nr. 6)
1 ui, ½ rode chilipeper, 2 el olijfolie, 2 el rietsuiker, 3 el azijn, 50 ml appelsap, 50 ml tomatensap, 2 tl worcestersaus, 2 jeneverbessen

Ui en chilipeper in kleine blokjes snijden, even in een pan met olie glazig aanbraden. Suiker, azijn en appelsap toevoegen, even opkoken. Van het fornuis nemen. Tomatensap, worcestersaus en klein gedrukte jeneverbessen toevoegen. Laten afkoelen en dan het vlees erin marineren.

Recepten met vlees

Kiproulade
4 dunne kipschnitzels, zout, peper, 8 champignons, 1 ui, 2 el olie, 120 g geraspte Goudse kaas, 2 el olie, 2 tl majoraan, 4 rouladeklemmen

Schnitzels plat slaan, met zout en peper bestrooien, ui in blokjes snijden, even in een pan met olie glazig aanbraden. Champignons in schijfjes snijden en even meebraden. Het ui-champignon.mengsel over de schnitzels verdelen, met geraspte kaas bestrooien. Schnitzels oprollen en met de rouladeklemmen (of keukengaren) bevestigen.
2 el olie met de majoraan mengen, roulades hiermee bestrijken, ca. 25 min. grillen, hierbij meermaals omdraaien en steeds weer met de majoraan insmeren.

Aziatische eendenborst
4 kleine eendenborsten à ca. 250 g, marinade nr. 1, 1 onbehandelde limoen

De eendenborsten ca. 6 uur marineren. Uit de marinade nemen en droog deppen. Met de huidkant op het rooster leggen en grillen. Met de resterende marinade bestrijken, na 20 min. omdraaien en nog eens 10 min. braden. De eendenborst met de limoenschil insmeren.

Gekruide lamskoteletten met gegrilde groente
8 lamskoteletten, marinade nr. 2, 2 courgettes, 3 takjes peterselie, 2 teentjes knoflook, 2 el olie

Koteletten ca. 6 uur in de marinade marineren. Aan elke kant ca. 6 min. grillen.
Courgette in de lengte in 2 cm dikke schijven snijden. Knoflook en peterselie fijn hakken, met de olie mengen. Courgette met de kruidenolie bestrijken en aan elke kant ca. 3 min. grillen.
Tip: Serveer de koteletten met stokbrood.

Heerlijke vis
Vis moet in aluminiumfolie worden gewikkeld, voordat hij gegrild wordt. De folie moet van tevoren steeds met olie ingesmeerd worden. Toch kan het gebeuren dat delen van de huid blijven hangen.

Roodbaarsfilet met tomatenkruiden
4 roodbaarsfilets à 200 g, marinade nr. 4, 2 tomaten, 3 el basilicumblaadjes, 4 lente-uitjes, 4 stukken met olie ingesmeerde aluminiumfolie

De filets met de marinade bestrijken en minstens 2 uur marineren. Telkens 1 roodbaarsfilet op een stuk met olie ingesmeerde folie leggen. Tomaten in schijven snijden, over de filets verdelen. Basilicumblaadjes en tenslotte de in schijven gesneden lente-uitjes op de tomaten leggen. Aluminiumfolie dicht maken, op het rooster leggen, aan elke kant ca. 10 min. grillen.

Garnalenspiezen
(als voorgerecht, als hoofdgerecht de dubbele hoeveelheid nemen)
8 gepelde garnalen, ½ hoeveelheid van marinade nr. 5, 4 met olie ingesmeerde houten spiezen, 4 stukken aluminiumfolie

Telkens 2 garnalen op een houten spies steken, met marinade bestrijken en minstens 1-1,5 uur laten intrekken.
Telkens 1 spies op een stuk met olie ingesmeerde aluminiumfolie leggen en aan elke kant ca. 4-5 minuten grillen.

Heerlijk grillen met groente en fruit vol vitamines

Bonte groente grillen

1 aubergine, 1 courgette, 1 vleestomaat, 1 grote ui, 1 rode, 1 groene en 1 gele paprika, 3 el olijfolie, 3 teentjes knoflook, 1 el verse oreganoblaadjes, peper

Aubergine, courgette, tomaat en paprika wassen en in ca. 1,5 cm dikke reepjes snijden. Ui in ringen snijden, knoflook fijn snipperen. Alle ingrediënten met de olie mengen, op de barbecueplaat leggen en ca. 10-12 minuten grillen, alles meermaals met een spatel of met barbecuebestek omdraaien. Daarna peper toevoegen.

Maïskolven

4 suikermaïskolven (zonder bladeren), 2 l water met zout, 4 el olijfolie

De maïskolven in water, waaraan zout is toegevoegd, ca. 10 min. koken, laten uitlekken. Maïskolven met olie bestrijken, aan de bovenkant en aan de onderkant een tandenstoker in de maïskolf steken, zodat hij makkelijk gedraaid kan worden. Ca. 10 minuten grillen en tussendoor meermaals omdraaien.
Tip: U kunt de maïskolven ook met kruidenolie bestrijken, bijv. met salie-olie of met oregano-olie.

Bijzonder lekker wordt de maïs, als u, alvorens ze te grillen, 3 plakjes ontbijtspek om elke maïskolf wikkelt (met tandenstokers vaststeken).

Knoflook-paddestoelen

500 g verse champignons, oesterzwammen of eekhoorntjesbrood, 1 bosje peterselie, peper, 2 teentjes knoflook, 5 el olijfolie, zout

Paddestoelen afborstelen, knoflook fijn snipperen, peterselie fijn hakken. Alle ingrediënten behalve zout en peper mengen en op de barbecueplaat grillen. Meermaals met een spatel omdraaien. Voor het opdienen zout en peper toevoegen. Grilltijd ca. 10 minuten

Chili-appels

4 rode appels, marinade nr. 6

Het klokhuis uit de appels verwijderen, appels in 1,5 cm dikke ringen snijden. 1 uur lang in de marinade marineren. In totaal 3 minuten op de barbecueplaat grillen, tussendoor één keer voorzichtig omdraaien.

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 58513

DATI TECNICI

Potenza:	2.200 W, 230 V~, 50 Hz
Misure:	Circa 103,5 x 47,5 x 96,0 cm (lungh.x largh./PxH)
Cavo di alimentazione:	Rimovibile, con spina a termostato, circa 150 cm
Peso:	Circa 9 kg
Dotazioni:	Piastra grill con rivestimento aderente e scolo dei grassi superficie liscia e scanalata, asportabile e lavabile in lavastoviglie Elementi laterali ripiegabili con piano destinato agli utensili per grigliare Vaschetta di raccolta grassi asportabile Sostegno stabile con altezza di lavoro comoda Coperchio avvitato utilizzabile anche quale paravento/protezione per la conservazione

Con riserva di modifiche tecniche.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

1. Si raccomanda di leggere e conservare le presenti istruzioni.
2. Questo apparecchio è non destinato a essere utilizzato da persone (bambini compresi) con limitate capacità fisiche, sensoriali o intellettive o che non dispongano di sufficiente esperienza e/o conoscenze, se non sotto la sorveglianza di una persona responsabile della loro sicurezza o a meno che non abbiano ricevuto da essa istruzioni sul suo utilizzo.
3. I bambini devono essere sorvegliati per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
4. Conservare l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
5. Collegare l'apparecchio soltanto a corrente alternata con tensione conforme alla targhetta di omologazione.
6. Questo apparecchio non deve essere comandato tramite timer esterni o sistemi di telecomando.
7. Non immergere mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi.
8. L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico o a finalità analoghe, p. es.
   - negli angoli ristoro in negozi, uffici o altri posti di lavoro,
   - aziende agricole,
   - all'utilizzo da parte di ospiti in hotel, motel o altre strutture ricettive,
   - in pensioni private o appartamenti di vacanza.
9. L'apparecchio e il cavo di alimentazione non devono venir lavati in lavastoviglie. Per contro la piastra grill è lavabile in lavastoviglie.
10. L'elettrogrill non deve entrare a contatto con acqua o altri liquidi. Qualora ciò avvenisse, prima del riutilizzo tutti i componenti devono essere perfettamente asciutti.
11. Non toccare mai né l'apparecchio né il cavo di alimentazione con le mani bagnate.
12. Per ragioni di sicurezza non appoggiare mai l'apparecchio su superfici calde, vassoi metallici o su una base umida. L'apparecchio e il cavo di alimentazione non devono essere utilizzati vicino a fiamme.
13. Usare l'elettrogrill sempre su una superficie orizzontale libera.
14. Se si usa una prolunga, controllare che sia integra e idonea per la rispettiva potenza, in quanto altrimenti può surriscaldarsi.
15. Se quale prolunga si usa un avvolgicavo, al fine di evitare surriscaldamenti il cavo deve essere avvolto completamente.
16. Il cavo di alimentazione ed eventualmente la prolunga devono essere posati in modo che non possano essere strattonati o che non ci si possa inciampare sopra.
17. Impiegare l'elettrogrill soltanto in interni o in zone esterne protette (balconi, terrazzi).
18. Durante il funzionamento non posizionare mai l'elettrogrill direttamente accanto a pareti o materiali infiammabili.
19. Durante il funzionamento, per evitare surriscaldamenti dell'apparecchio, non coprire mai l'elettrogrill con pellicola di alluminio o altri materiali.
20. Non usare carbonella o altri materiali infiammabili.
21. Eventualmente proteggere il pavimento su cui è collocato l'apparecchio, in modo da evitare che eventuali spruzzi di grasso lo danneggino.
22. Non toccare il grill e la piastra grill finché sono ancora caldi - pericolo di ustioni!

23. Per evitare danni, non usare l'apparecchio con accessori di altri produttori o altri marchi.
24. Dopo l'uso nonché prima della pulizia staccare la spina dalla presa elettrica. Non lasciar mai l'apparecchio incustodito quando la spina di rete è inserita e/o l'apparecchio è ancora caldo.
25. Per ragioni di sicurezza prima staccare sempre la spina dalla presa elettrica e soltanto dopo disconnettere la spina a termostato dalla presa di collegamento dell'apparecchio.
26. Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo (capitolo Pulizia e cura a pagina 37).
27. Controllare regolarmente che l'apparecchio, la spina e il cavo di alimentazione non siano danneggiati o usurati. Qualora il cavo dicollegamento o altri componenti siano danneggiati, inviare l'apparecchio oppure soltanto la spina a termostato alla nostra assistenza clienti per la verifica e/o la riparazione (per l'indirizzo vedere la sezione Disposizioni di garanzia a pagina 57). Riparazioni non idonee possono infatti causare notevoli rischi per l'utente e comunque comportano il decadere della garanzia.

ATTENZIONE:
Durante l'utilizzo l'apparecchio si surriscalda.

Il produttore declina qualunque responsabilità in caso di montaggio errato, utilizzi errati o non idonei o qualora le riparazioni siano eseguite da terzi non autorizzati.

MONTAGGIO

Attrezzi richiesti:
1 cacciavite a stella (non compreso nella fornitura)

1. Rimuovere tutti i materiali da imballo.
2. Pulire tutti i componenti con un panno umido come illustrato nel capitolo „Pulizia e cura“ a pagina 37.
3. Inserire il sostegno (8) nel piede di appoggio (9) – esercitando un po‘ di forza per garantire un appoggio stabile.
4. Girare la scocca del grill (6) e posizionarvi sopra l‘elemento di montaggio (7) in modo che sul lato inferiore le aperture dell‘elemento di montaggio coincidano esattamente della scocca del grill. Fissare l‘elemento di montaggio alla scocca del grill mediante le viti corte.
5. Applicare la scocca del grill (6) sul sostegno (8) esercitando un certa pressione.
6. Quindi montare i due elementi laterali (5). Tenere l‘apposito elemento laterale per la relativa linguetta sulla scocca del grill (6) e avvitare l‘elemento laterale con la vite lunga. Ciò risulta più semplice sollevando l‘elemento laterale con la mano libera.
7. Per montare il coperchio del grill (1), prima appoggiarlo sulla scocca (6). Quindi regolare le due cerniere di modo che sia possibile spingere i due perni attraverso le aperture. Fissare i due perni con le coppiglie di sicurezza, introducendo la coppiglia nella piccola apertura del perno.
8. Fissare il maniglia del coperchio con le apposite viti.
9. Mettere il recipiente di raccolta del grasso (3) al centro della scocca del grill (6).
10. Inserire la piastra grill (2) tenendola leggermente obliqua in modo che il collegamento a termostato della piastra vada a inserirsi nell‘apposita apertura della scocca.
11. Quindi collegare il cavo di alimentazione con la spina a termostato (4).
12. Controllare che tutti i componenti siano correttamente assemblati e che il grill si regga in piedi in maniera stabile.
13. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica mediante il cavo di alimentazione (230 V~, 50 Hz).

Sollevamento degli elementi laterali:

Sbloccare il supporto del relativo elemento laterale tirandolo verso l‘esterno con una leggera pressione. Quindi tirare verso l‘alto l‘elemento laterale finché si riesce ad agganciare esattamente il supporto nella scocca del grill.
Per richiudere eseguire la procedura in sequenza inversa. Il supporto deve essere fatto scattare in posizione con una certa pressione.

MESSA IN FUNZIONE E COMANDO

1. Appoggiare l‘apparecchio finito di montare su una superficie piana idonea.
2. Aprire il coperchio dell'apparecchio.
3. Controllare che il recipiente di raccolta del grasso sia correttamente inserito.

4. Prima dell'uso oliare leggermente la piastra grill con un normale olio resistente al calore (ad es. olio di semi di girasole).
5. Collegare il cavo di alimentazione con la spina a termostato dell'apparecchio.
6. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica (corrente alternata, 230 V~, 50 Hz) mediante il cavo di alimentazione.
7. Se lo si desidera, aprire gli elementi laterali sollevandoli verso l'alto.
8. Selezionare la temperatura che si desidera impostare mediante il selettore rotante. La spia di controllo del termostato segnala quando è stata raggiunta la temperatura richiesta. Essa si spegne al raggiungimento della temperatura impostata e si riaccende ogni volta che l'apparecchio scalda nuovamente alla temperatura richiesta.
9. Per la regolazione „1" il termostato si spegne.
10. Per ottenere un risultato di grigliatura ottimale lasciar preriscaldare il grill per circa 5 minuti.
11. Quando la temperatura richiesta è stata raggiunta, è possibile iniziare a grigliare.
12. Si tenga presente che per girare i cibi si devono usare solo posate di legno o plastica. Non usare cucchiai, forchette o coltelli in metallo. Questi possono infatti graffiare la piastra grill.
13. Se i cibi grigliati prendono troppo rapidamente colore, portare il selettore rotante su un livello più basso.
14. Per ottenere un risultato di grigliatura ottimale, girare regolarmente i cibi.
15. I cibi congelati devono essere completamente scongelati prima di venir grigliati.
16. Per evitare surriscaldamenti dell'appa-recchio, non coprire completamente la piastra grill con pellicola di alluminio o altri oggetti. Ovviamente si possono usare le comuni vaschette per grill in alluminio e inoltre si possono cuocere sul grill cibi avvolti in pellicola di alluminio, come ad es. le patate.
17. Può accadere che durante la cottura al grill il grasso schizzi fuori. Pertanto è opportuno proteggere il pavimento su cui è collocato l'apparecchio, in modo da evitare che eventuali spruzzi di grasso lo danneggino.
18. Per terminare la cottura al grill, girare il selettore rotante sull'impostazione più bassa. Staccare la spina dalla presa elettrica. Staccare la spina a termostato e lasciar raffreddare il grill.

PULIZIA E CURA

Pulizia dell'apparecchio

1. **Non toccare il grill finché è ancora caldo – pericolo di ustioni!**
2. **Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.**
3. **Prima di procedere alla pulizia spegnere sempre l'apparecchio e staccare la spina dalla presa elettrica.**
4. Soltanto dopo staccare la spina a termostato dalla presa di collegamento dell'apparecchio.
5. L'apparecchio e il cavo di alimentazione non devono essere immersi in acqua o altri liquidi.
6. All'occorrenza strofinare la scocca del grill con un panno umido e un po' di detersivo. Non usare prodotti abrasivi, lana d'acciaio, oggetti metallici, detergenti caldi o disinfettanti che possono danneggiarla.
7. Se necessario, strofinare la spina a termostato con un panno umido e asciugarla bene. La spina a termostato non deve essere immersa in acqua.
8. Il recipiente di raccolta del grasso deve essere completamente raffreddato prima di rimuoverlo per svuotarlo.
9. Il recipiente di raccolta del grasso può essere pulito con acqua calda con l'aggiunta di un po' di detersivo.
10. L'apparecchio e la spina di collegamento devono essere perfettamente asciutti prima di essere riutilizzati.
11. Conservare il grill perfettamente asciugato in un luogo asciutto e sicuro, al riparo da polvere, urti, calore e umidità.

Pulizia della piastra grill

1. Non toccare la piastra grill finché è ancora calda – pericolo di ustioni!
2. Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.
3. Prima di procedere alla pulizia spegnere sempre l'apparecchio e staccare la spina dalla presa elettrica.
4. Soltanto dopo staccare la spina a termostato dalla presa dell'apparecchio.
5. Non usare prodotti abrasivi, lana d'acciaio, oggetti metallici, detergenti caldi o disinfettanti che possono danneggiarla.
6. Per pulire la piastra grill meglio di tutto è usare acqua calda con l'aggiunta di un po' di detersivo. Tuttavia la piastra grill può anche essere lavata in lavastoviglie.

Tempi di cottura al grill

I tempi di cottura al grill indicati nella seguente tabella sono soltanto valori orientativi di massima in quanto diversi fattori, come ad esempio la qualità e lo spessore dei cibi da cuocere, sono importanti ai fini del risultato della cottura al grill. Pertanto è necessario osservare continuamente i cibi durante la cottura in modo da ottenere sempre la cottura ottimale.

Carne

Tipo di carne	Preparazione	Tempo di cottura circa
Fettine di pancetta di maiale		0-12 min.
Filetto di manzo, 200 g		5-6 min. per parte
Bistecche di posteriore di manzo, 200 g		10-12 min. per parte
Fiorentina, 500 g		12-14 min. per parte
Cevapcici	mettere su uno spiedino	6 min. per parte
Wurstel, fini		3 min. per parte
Wurstel, grossi		4 min. per parte
Salsiccia di carne, anello	praticare degli intagli obliqui ogni 2 cm	4 min. per parte
Wurstel di carne magra	praticare degli intagli obliqui ogni 2 cm	4 min. per parte
Leberkäse, 1,5 cm di spessore		3 min. per parte
Involtini di prosciutto ripieni	avvolgere in pellicola in alluminio	3 min. per parte
Hamburger		8-10 min. per parte
Spiedini di pesce, piccoli		9-10 min. per parte
Spiedini di pesce, grandi		12-13 min. per parte
Bistecche di maiale		8-10 min. per parte
Petto di pollo		6-7 min. per parte
Cosce di pollo		10-12 min. per parte
Cosce di coniglio	girare più volte	50-55 min. totali
Petto d'anatra	mettere sulla piastra prima il lato con la pelle	14-17 min. per parte
Cotolette di agnello		7-8 min. per parte
Costolette di maiale, fini		8-10 min. per parte
Costolette di maiale, spesse		15-18 min. per parte

Pesce

Type de pesce	Preparazione	Tempo di cottura circa
Filetto di pesce persico/salmone	in pellicola di alluminio	7-9 min. per parte
Gamberetti, sgusciati	Piastra grill	4-5 min. per parte

Frutta e Verdura

Type	Preparazione	Tempo di cottura circa
Zucchine, fettine spesse 2 cm		2-3 min. per parte

Type	Preparazione	Tempo di cottura circa
Pomodori	avvolgere in pellicola di alluminio, girare spesso	6-8 min. totali
Finocchi	avvolgere in pellicola in alluminio	8-10 minuti totali
Funghi	Piastra grill, girare spesso	10 min.
Patate al cartoccio, di media grandezza	avvolgere in pellicola, girare spesso	60-70 min.
Pannocchie	prima cuocere per 10 min. in acqua salata, girare spesso	10-12 min.
Mele	avvolgere in pellicola di alluminio, girare spesso	8-10 min.
Melanzane fette spesse 2 cm		5-6 min. per parte

Marinature (per 4 pezzi di carne)

Le seguenti marinature sono adatte per bistecche di manzo, maiale, agnello e volatili. Mettere nella marinatura le bistecche porzionate oppure spennellarle la carne con la stessa e lasciar impregnare per diverse ore, meglio ancora per tutta la notte, in frigorifero. Di tanto in tanto girare la carne nella marinatura.
Prima di grigliare asciugare la marinatura con un foglio di carta da cucina. Il resto della marinatura può essere usato per spennellare di tanto in tanto i cibi durante la cottura.

Marinatura asiatica (N 1)
1 cucchiaio di miele, 2 cucchiaini di Sambal Oelek, 1 cucchiaio di aceto di riso, 8 cucchiai di salsa di soia dolce, 2 cucchiai di succo d'arancia, 2 cucchiai di sherry

Mescolare gli ingredienti tutti assieme e spennellare la carne con il composto.

Marinatura al rosmarino (N 2)
2 cucchiaini di rosmarino secco,
4 spicchid'aglio, 4 bacche di ginepro, 8 grani di pepe nero, 4 cucchiaini di granellini di senape, 5 cucchiai di olio d'oliva.

Pestare nel mortaio tutti gli ingredienti tranne l'olio oppure sminuzzarli con l'ESGE-Zauberstab (macinino). Mescolare la pasta così ottenuta con l'olio e quindi applicare il tutto sulla carne.

Marinatura al curry (N 3)
2 cucchiaini di curry in polvere, un pezzetto di zenzero fresco delle dimensioni di un pollice, 50 ml di vino bianco secco, 100 ml di succo d'ananas

Pelare lo zenzero e grattuggiarlo fine, mescolarlo con gli altri ingredienti e applicare il tutto sulla carne.

Marinatura al limone (N 4)
6 spicchi d'aglio, 100 ml di olio d'oliva, il succo e la buccia grattuggiata di 2 limoni non trattati, ¼ di cucchiaino di pepe

Tagliare gli spicchi d'aglio a cubetti fini, unirli al pepe, al succo e alla buccia di limone. Quindi spennellare la carne con la marinatura.

Marinatura al cocco (N 5)
1 limone non trattato, 1 pizzico di pepe di Cayenna, 1 pezzetto di zenzero fresco delle dimensioni di un pollice, 1 spicchio d'aglio, 150 ml di latte di cocco non dolcificato

Pelare lo zenzero e grattuggiarlo fine, sbucciare e schiacciare l'aglio, grattuggiare le bucce di limone, spremere il limone. Mescolare lo zenzero, l'aglio, la buccia e il succo di limone con gli altri ingredienti e immergere la carne nella marinatura.

Marinatura piccante „di fuoco" (N 6)
1 cipolla, ½ peperoncino rosso, 2 cucchiai d'olio di oliva, 2 cucchiai di zucchero di canna, 3 cucchiai di aceto, 50 ml di succo di mela, 50 ml di succo di pomodoro, 2 cucchiaini di salsa Worcester, 2 bacche di ginepro

Tagliare la cipolla e il peperoncino a cubetti fini, in una padella far imbiondire la cipolla in un po' d'olio. Aggiungere lo zucchero, l'aceto e il succo di mela, portare a bollore. Togliere dal fuoco. Aggiungere il succo di pomodoro, la salsa Worcester e le bacche di ginepro schiacciate. Una volta che il composto si è raffreddato, farvi marinare la carne.

Ricette di carne

Involtini di pollo
4 fettine di pollo sottili, sale, pepe, 8 champignon, 1 cipolla, 2 cucchiai d'olio, 120 g di Gouda grattuggiato, 2 cucchiai d'olio, 2 cucchiaini di maggiorana, 4 fermi per involtini

Battere le fettine, insaporirle con sale e pepe, tagliare la cipolla a cubetti e farla imbiondire in padella in un po' d'olio. Tagliare i funghi a fettine e far cuocere anche questi nella padella. Spargere sulle bistecche la miscela di cipolla e champignon, spolverare con il formaggio grattuggiato. Arrotolare e fissare con gli appositi fermi (o spago da cucina). Mescolare 2 cucchiai d'olio con la maggiorana, spennellarci gli involtini, grigliarli per circa 25 min. girandoli più volte e continuando a spennellarli con l'olio alla maggiorana.

Petto d'anatra all'asiatica
4 petti d'anatra piccoli da 250 g circa, marinatura N° 1, 1 limette non trattata

Lasciar marinare i petti d'anatra per circa 6 ore. Toglierli dalla marinatura e asciugarli con carta da cucina. Metterli sulla griglia e iniziare a cuocerli dalla parte con la pelle. Spennellare con il resto della marinatura, dopo 20 min. girarli e farli cuocere per altri 10 min. Grattuggiare sui petti d'anatra pronti la buccia della limette.

Cotolette di agnello alle erbe con verdura grigliata
8 cotolette di agnello, marinatura N° 2, 2 zucchine, 3 ciuffi di prezzemolo, 2 spicchi d'aglio, 2 cucchiai d'olio

Far marinare le cotolette per circa 6 ore. Grigliare per circa 6 min. per parte.
Tagliare le zucchine nel senso della lunghezza a fette spesse circa 2 cm. Tritare finemente l'aglio e il prezzemolo, mescolarli con l'olio. Spennellare le zucchine con l'olio aromatizzato e grigliare per circa 3 min. per parte.
Suggerimento: Servire con pane bianco a filoncini.

Specialità di pesce

Per la cottura alla griglia il pesce deve venir avvolto in pellicola di alluminio. La pellicola deve prima venir oliata. Ciò nonostante può succedere che dei pezzi di pelle rimangano attaccati.
blijven hangen.

Spiedini di gamberi
(come antipasto, quale portata principale raddoppiare la quantità)
8 gamberi sgusciati, ½ quantità di marinatura N° 5, 4 spiedini di legno oliati, 4 pezzi di pellicola di alluminio

Su ogni spiedino infilare 2 gamberi, spennellarli con la marinatura e lasciar impregnare per circa 1-1,5 ore.
Mettere ciascuno spiedino su 1 pezzo di pellicola di alluminio oliata, chiudere e grigliare per circa 4-5 minuti per parte.

Filetto di pesce persico con erbe al pomodoro
4 filetti di pesce persico da 200 g, marinatura N° 4, 2 pomodori, 3 cucchiai di foglie di basilico, 4 cipollotti, 4 pezzi di pellicola di alluminio oliata

Applicare la marinatura sui filetti e lasciarli marinare per min. 2 ore. Mettere ciascun filetto su un pezzo di pellicola di alluminio oliata. Tagliare a fette i pomodori, distribuirli sui filetti. Mettere sui pomodori le foglie di basilico e infine i cipollotti tagliati a fettine. Chiudere la pellicola di alluminio, mettere sulla griglia e grigliare 10 min. per parte.

Fantasia di frutta e verdura al grill ricca di vitamine

Verdura colorata da grigliare
1 melanzana, 1 zucchina, 1 pomodoro grande e carnoso, 1 cipolla, 1 peperone verde e uno giallo, 3 cucchiai di olio d'oliva,
3 spicchid'aglio, 1 cucchiaio di foglie di origano fresche, pepe

Pulire la melanzana, la zucchina, il pomodoro e i peperoni e tagliarli a fette spesse circa 1,5 cm. Tagliare la cipolla ad anelli e l'aglio a cubetti fini. Mescolare tutti gli ingredienti con l'olio, metterli sulla piastra grill e grigliarli per circa 10-12 minuti, girandoli spesso con una paletta o le posate da grill. Quindi pepare.

Pannocchie
4 pannocchie di mais dolce (senza foglie),
2 l di acqua salata, 4 cucchiai di olio di oliva

Cuocere le pannocchie in acqua salata per circa 10 minuti, scolarle. Spennellare le pannocchie con l'olio, inserire uno stuzzicadenti sopra e uno sotto, in modo da poterle girare senza problemi. Grigliare per circa 10 minuti girandole più volte.
Suggerimento: Per spennellare le pannocchie è possibile usare anche olio aromatizzato ad es. alla salvia o all'origano.

Il mais è particolarmente delizioso avvolgendo ciascuna pannocchia prima di grigliarla in 3 fette di speck (fissandole con gli stuzzicadenti).

Funghi all'aglio
500 g di champignon, pletorus o porcini freschi, 1 ciuffo di prezzemolo, pepe, 2 spicchi d'aglio, 5 cucchiai d'olio di oliva, sale

Spazzolare i funghi, tagliare l'aglio a cubetti fini, tritare finemente il prezzemolo. Mescolare tutti gli ingredienti tranne sale e pepe e cuocere sulla piastra griglia. Girare spesso con la paletta. Prima di servire salare e pepare.
Tempo di cottura alla griglia circa 10 minuti

Mele al chili
4 mele rosse, marinatura N° 6

Detorsolare le mele e tagliarle ad anelli spessi 1,5 cm. Farle marinare nella marinata per 1 ora. Grigliarle sulla piastra grill per 3 minuti totali, girandole una volta con cautela.

INSTRUCCIONES DE USO MODELO 58513

DATOS TÉCNICOS

Potencia:	2.200 W, 230 V~, 50 Hz
Medidas:	Aprox. 103,5 x 47,5 x 96,0 cm (LxA/PxH)
Cable de alimentación:	Desmontable, con enchufe de termostato, aprox. 150 cm
Peso:	Aprox. 9 kg
Equipamiento:	Placa de parrilla con revestimiento antiadherente y descarga de aceite, superficie lisa y acanalada, desmontable y apta para lavavajillas Piezas laterales rebatibles con superficie para utensilios de parrilla Bandeja colectora de grasa desmontable Robusto soporte con cómoda altura de trabajo Tapa atornillada también aplicable para protección contra el viento y para guardar

Reservado el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

INDICACIONES DE SEGURIDAD

1. Por favor lea y guarde las siguientes instrucciones.
2. Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o psíquicas restringidas o con falta de experiencia y/o de conocimientos, a no ser que sean supervisados por una persona responsable de su seguridad o hayan recibido de ella las instrucciones de cómo debe ser usado el aparato.
3. Los niños deberán ser supervisados, para asegurar de que no jueguen con el aparato.
4. Guardar el aparato en un sitio inaccesible para los niños.
5. Conectar el aparato sólo a corriente alterna con una tensión de acuerdo a la placa de características.
6. Este aparato no debe ser usado con un reloj programador externo o con un sistema de mando a distancia.
7. De ninguna manera sumerja el aparato o el cable de alimentación en agua o en otros líquidos.
8. El equipo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico o usos similares como
   - en cocinas en negocios, oficinas u otros lugares de trabajo,
   - en establecimientos rurales,
   - para el uso por huéspedes en hoteles, moteles y establecimientos hoteleros similares,
   - en pensiones privadas o casas vacacionales.
9. El aparato y el cable de alimentación no deben ser limpiados en el lavavajillas. Sin embargo, la placa de parrilla es apta para el lavavajillas.
10. La parrilla eléctrica no debe entrar en contacto con agua u otros líquidos. Si a pesar de ello, esto ocurriese alguna vez, todas las piezas deberán estar completamente secas antes de un nuevo uso.
11. Jamás tocar el aparato o el cable de alimentación con las manos húmedas.
12. Por razones de seguridad jamás coloque el aparato sobre superficies calientes, sobre una bandeja metálica o sobre una base mojada. El aparato o el cable de alimentación no deben ser usados cerca de llamas.
13. Use siempre la parrilla eléctrica sobre una superficie libre y llana.
14. Si usa un cable de prolongación, compruebe si está intacto y si es adecuado para la potencia correspondiente porque de lo contrario puede producirse un sobrecalentamiento.
15. Si como prolongación usa un tambor para cable, deberá desenrollarlo completamente para evitar un sobrecalentamiento.
16. El cable de alimentación y dado el caso, el cable de prolongación, deben ser colocados de tal manera de evitar que sean tirados o que se pueda tropezar.
17. Usar la parrilla eléctrica sólo en interiores o en áreas exteriores protegidas (balcón, terraza).
18. Durante el funcionamiento jamás coloque la parrilla eléctrica directamente al lado de una pared o cerca de materiales combustibles.
19. Durante el funcionamiento jamás cubra la parrilla eléctrica con papel de aluminio o con otros materiales para evitar un sobrecalentamiento del aparato.
20. No use carbón de leña ni otros materiales combustibles.
21. En caso necesario proteja el suelo sobre el que está parado el aparato para evitar daños por grasa que salpique.

22. No toque la parrilla ni la placa de la misma en tanto todavía estén calientes - ¡Peligro de quemaduras!
23. Para evitar daños, el aparato no debe ser usado con accesorios de otros fabricantes o marcas.
24. Después del uso así como antes de la limpieza, desenchufar la clavija de la caja de enchufe. Jamás dejar el aparato sin vigilancia cuando esté enchufada la clavija de red y / o cuando el aparato aún esté caliente.
25. Por razones de seguridad, por favor desenchufe siempre primero la clavija de la caja de enchufe, recién después el enchufe de termostato de la caja de conexión en el aparato.
26. Limpie el aparato después de cada uso (capítulo Limpieza y Cuidado en la página 44).
27. Controle periódicamente si el aparato, la clavija de red y el cable de alimentación presentan desgaste o daños. En caso de daños en el cable de alimentación o en otras piezas, por favor envíe el aparato o sólo el enchufe de termostato para su verificación y/o reparación a nuestro servicio de atención al cliente (véase la dirección en las condiciones de garantía en la página 57). Reparaciones inadecuadas pueden conducir a considerables peligros para el usuario y tienen como consecuencia la exclusión de la garantía.

Atención:
¡El equipo alcanza unas temperaturas muy altas durante el funcionamiento!

El fabricante declina cualquier responsabilidad en caso de montaje erróneo, uso inapropiado o equivocado o después de haber sido efectuadas reparaciones por terceros no autorizados.

MONTAR

Herramientas necesarias:
1 destornillador para tornillos con ranura en cruz (no incluido en el suministro)

1. Quite todos los materiales de embalaje.
2. Limpie todas las piezas con un paño húmedo como se describe en el capítulo "Limpieza y Cuidado" en la página 44.
3. Enchufe el soporte (8) en el pie (9) - para ello deberá emplear algo de fuerza a fin de asegurar una colocación estable.
4. Invierta la carcasa de la parrilla (6) y posicione el elemento de montaje (7) encima, de tal manera que las aberturas del mismo coincidan exactamente con los agujeros en la parte inferior de la carcasa de la parrilla. Con los tornillos cortos fije el elemento de montaje a la carcasa de la parrilla.
5. Con algo de presión posicione la carcasa de la parrilla (6) sobre el soporte (8).
6. A continuación monte ambas piezas laterales (5). Sostenga la correspondiente pieza lateral a la respectiva brida en la carcasa de la parrilla (6) y apriete la pieza lateral con el tornillo largo. Esto resulta más fácil levantando ligeramente la pieza lateral con la mano libre.
7. Para montar la tapa de la parrilla (1), colóquela primero sobre la carcasa (6). Ajuste ahora ambas bisagras de tal manera de poder pasar ambos pernos a través de las aberturas. Asegure ambos pernos con las grupillas de seguridad, introduciéndolas a través de la pequeña abertura en los pernos.
8. Fije el asidero de la tapa con los tornillos adecuados.
9. Coloque el recipiente colector de grasa (3) en el medio de la carcasa de la parrilla (6).
10. Coloque la placa de la parrilla (2). Para ello deberá mantener algo inclinada la placa de la parrilla, para que la conexión del termostato a la placa mencionada pueda pasar a través de la abertura prevista en la carcasa de la parrilla.
11. Conecte ahora el cable de alimentación con el enchufe de termostato (4).
12. Compruebe si todas las piezas han sido correctamente ensambladas y la parrilla está parada de manera estable.
13. Con el cable de alimentación conecte el aparato a la red eléctrica (230 V~, 50 Hz).

Rebatir hacia arriba las piezas laterales:

Desbloquee el soporte en la correspondiente pieza lateral, tirándolo hacia fuera con algo de presión. A continuación rebata la pieza lateral hacia arriba hasta que el soporte pueda ser enganchado a la carcasa de la parrilla.

Para rebatir a la posición original ejecute el proceso en secuencia inversa. El soporte debe ser encajado ejerciendo algo de presión.

PONER EN SERVICIO Y MANEJAR

1. Coloque el aparato completamente montado sobre una superficie adecuada y llana.
2. Abra la tapa del aparato.
3. Compruebe si el recipiente colector de grasa está correctamente colocado.
4. Antes de usar la placa de la parrilla acéitela ligeramente con un aceite comercial, resistente al calor (p. ej. aceite de semilla de girasol).
5. Conecte el cable de alimentación con el enchufe de termostato al aparato.
6. Con el cable de alimentación conecte el aparato a la red eléctrica (corriente alterna, 230 V~, 50 Hz).
7. Usted puede rebatir las piezas laterales a voluntad.
8. Elija el ajuste de temperatura deseado con el regulador giratorio. La lámpara de control en el termostato indica cuándo ha sido alcanzada la temperatura requerida. Se apaga al ser alcanzada la temperatura ajustada y se vuelve a conectar cada vez que el aparato caliente nuevamente a la temperatura necesaria.
9. En el ajuste „1“ se desconecta el termostato.
10. Permita que la parrilla se precaliente durante aprox. 5 minutos para lograr un resultado óptimo de parrillada.
11. Una vez alcanzada la temperatura necesaria, podrá comenzar a asar.
12. Por favor preste atención de usar sólo cubiertos de madera o de material sintético para voltear y revolver. Por favor no use cucharas, cuchillos o tenedores de metal. Éstos pueden rayar la placa de la parrilla.
13. Si el producto a ser asado se dora de manera demasiado rápida, gire el regulador a una posición más baja.
14. Para obtener un resultado óptimo de parrillada, voltee periódicamente el producto a ser asado.
15. Productos congelados deben ser descongelados completamente antes de ser colocados sobre la parrilla.
16. Por favor, no tape completamente la placa de la parrilla con papel de aluminio o con otros objetos, para evitar un sobrecalentamiento del aparato. Por supuesto podrá usar las bandejas comerciales de aluminio para parrilladas, asimismo podrá preparar productos envueltos en papel de aluminio, como. p.ej. patatas.
17. Puede suceder que al asar salpique grasa. Por ello, en caso necesario proteja el suelo sobre el que está parado el aparato para evitar daños por grasa que salpique.
18. Si desea finalizar la parrillada, gire el regulador a la posición mínima. Desenchufe la clavija de la caja de enchufe.Recién entonces extraiga el enchufe de termostato y deje enfriar la parrilla.

LIMPIEZA Y CUIDADO

Limpieza del aparato

1. **No toque la parrilla mientras aún esté caliente - ¡Peligro de quemaduras!**
2. **Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo.**
3. **Siempre desconectar el aparato y desenchufar la clavija de la red de corriente antes de la limpieza.**
4. Recién entonces extraiga el enchufe de termostato de la caja de conexión en el aparato.
5. El aparato y el cable de alimentación no deben ser sumergidos en agua o en otro líquido.
6. En caso necesario limpie la carcasa de la parrilla con un paño húmedo y con algo de detergente para vajilla. No use medios de limpieza agresivos, lana o estopa de acero, objetos metálicos, medios de limpieza calientes o medios desinfectantes, porque pueden conducir a daños.
7. En caso necesario, limpiar el enchufe de termostato con un paño húmedo y secarlo bien. El enchufe de termostato no debe ser sumergido en agua.
8. El recipiente colector de grasa debe estar completamente frío antes de que usted lo saque para vaciarlo.
9. El recipiente colector de grasa puede ser limpiado con agua caliente con algo de detergente para vajilla.
10. El aparato y la clavija de conexión deben estar completamente secos, antes de que el aparato pueda ser usado nuevamente.
11. Guarde la parrilla completamente seca en un lugar seco y seguro, para protegerla contra polvo, golpes, calor y humedad.

Limpieza de la placa de la parrilla

1. **No toque la placa de la parrilla mientras aún esté caliente - ¡Peligro de quemaduras!**
2. **Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo.**
3. **Antes de la limpieza desconectar siempre el aparato y desenchufar la clavija de la red de corriente.**
4. Recién entonces extraiga el enchufe de termostato de la caja de conexión en el aparato.

5. No use medios de limpieza agresivos, lana o estopa de acero, objetos metálicos, medios de limpieza calientes o medios desinfectantes, porque pueden conducir a daños.
12. Para la limpieza de la placa de la parrilla use agua caliente con algo de detergente para vajilla. Sin embargo, usted también puede limpiar la placa de la parrilla en el lavavajillas.

RECETAS

Tiempos para asar

Los tiempos para asar mencionados en la siguiente tabla son solamente valores orientativos aproximados, porque para el resultado del asado son importantes varios factores, como por ejemplo la calidad y el espesor del producto a asar. Por ello observe siempre el producto que está siendo asado, para alcanzar su respectivo punto óptimo.

Carne

Tipo de carne	Preparación	Tiempo para asar aprox.
Rodajas de tocino		10-12 min.
Solomillo, 200 g		5-6 min. de cada lado
Bistec de cadera de novillo, 200 g		10-12 min. de cada lado
Bistec "T-bone", 500 g		12-14 min. de cada lado
Cevapcici	clavar sobre un pincho	3 min. de cada lado
Chorizo parrillero, delgado		3 min. de cada lado
Chorizo parrillero, grueso		4 min. de cada lado
Salchichón de carne, anillo	hacer una incisión inclinada cada 2 cm	4 min. de cada lado
Salchicha cocida	hacer una incisión inclinada cada 2 cm	4 min. de cada lado
Paté de carne horneada, espesor 1,5 cm		3 min. de cada lado
Rodajas de jamón rellenas	envolver en papel de aluminio	3 min. de cada lado
Hamburguesa		8-10 min. de cada lado
Brochetas de carne, pequeñas		9-10 min. de cada lado
Brochetas de carne, grandes		12-13 min. de cada lado
Bistec de cerdo		8-10 min. de cada lado
Pechuga de pollo		6-7 min. de cada lado
Patas de pollo		10-12 min. de cada lado
Patas de conejo	voltear varias veces	50-55 min. en total
Pechuga de pato	primero colocar el lado de la piel sobre la placa de la parrilla	14-17 min. de cada lado
Chuletas de cordero		7-8 min. de cada lado
Costillas de cerdo, delgadas		8-10 min. de cada lado
Costillas de cerdo, gruesas		15-18 min. de cada lado

Pescado

Tipo de pescado	Preparación	Tiempo para asar aprox.
Filete de raño/ filete de salmón	en papel de aluminio	7-9 min. de cada lado
Gambas, peladas	placa de la parrilla	4-5 min. de cada lado

Verduras y Frutas

Tipo	Preparación	Tiempo para asar aprox.
Zucchini, rodajas de 2 cm de espesor		2-3 min. de cada lado
Tomates	envolver en papel de aluminio, voltear a menudo	6-8 min. en total
Hinojo	envolver en papel de aluminio	8-10 minutos en tot.
Hongos	placa de la parrilla, voltear a menudo	10 min.
Patatas en papel de aluminio, tamaño mediano	envolver en papel de aluminio, voltear a menudo	60-70 min.
Mazorca	previamente cocinar 10 min. en agua con sal, voltear a menudo	10-12 min.
Manzanas	Manzanas envolver en papel de aluminio, voltear a menudo	8-10 min.
Berenjena rodajas de 2 cm de espesor		5-6 min. de cada lado

Escabeches (para 4 trozos de carne)
Los siguientes escabeches son adecuados de igual manera para bistecs de carne bovina, porcina, ovina y de aves. Colocar los bistecs porcionados en el escabeche o untarlos con el mismo y dejar actuar durante algunas horas, lo mejor es durante la noche en la refrigeradora. De vez en cuando voltear en el escabeche.
Antes de asar deberá secar el escabeche con un paño de cocina. Con el resto del escabeche puede untar de tanto en tanto el producto mientras es asado.

Escabeche asiático (Nro. 1)
1 cucharada de miel, 2 cucharaditas de sambal oelek, 1 cucharada de vino de arroz, 8 cucharadas de salsa de soja dulce, 2 cucharadas de zumo de naranja, 2 cucharadas de jerez

Revolver los ingredientes y untar la carne.

Escabeche de romero (Nro. 2)
2 cucharaditas de romero desecado, 4 dientes de ajo, 4 enebrinas, 8 granos de pimienta negra, 4 cucharaditas de granos de mostaza, 5 cucharadas de aceite de oliva.

A excepción del aceite, machacar todos los ingredientes en un mortero o triturar, p. ej. con la „varita mágica“ de ESGE (molino). Mezclar la pasta con el aceite y untar la carne.

Escabeche de curry (Nro. 3)
2 cucharaditas de polvo de curry, un trozo de jengibre fresco del tamaño de un pulgar, 50 ml de vino blanco seco, 100 ml de zumo de piña

Pelar el jengibre y rallarlo fino, mezclar con los demás ingredientes, untar la carne.

Escabeche de limón (Nro. 4)
6 dientes de ajo, 100 ml de aceite de oliva, zumo y cáscara rallada de dos limones no tratados, ¼ cucharadita de pimienta

Cortar los dientes de ajo en cubos finos, mezclar con la cáscara y el zumo de limón y con la pimienta, untar la carne con el escabeche.

Escabeche de coco (Nro. 5)
1 limón no tratado, 1 punta de cuchillo de pimienta de Cayena, 1 trozo de jengibre fresco del tamaño de un pulgar, 1 diente de ajo, 150 ml de leche de coco no azucarada

Pelar el jengibre y rallarlo fino, pelar y exprimir el ajo, rallar las cáscaras de limón, exprimir el limón. Mezclar el jengibre, el ajo, la cáscara y el zumo de limón con los demás ingredientes, colocar la carne en el escabeche.

Escabeche fogoso-picante (Nro. 6)
1 cebolla, ½ ají rojo, 2 cucharadas de aceite de oliva, 2 cucharadas de azúcar de caña, 3 cucharadas de vinagre, 50 ml de zumo de manzana, 50 ml de zumo de tomate, 2 cucharaditas de salsa inglesa (Worcester), 2 enebrinas
Cortar la cebolla y el ají en cubos finos, sofritar brevemente en una sartén con aceite. Agregar azúcar, vinagre y zumo de manzana, dar un hervor. Quitar de la hornilla de la cocina. Agregar el zumo de tomate, la salsa inglesa y las enebrinas machacadas. Después de haber enfriado colocar la carne en el escabeche.

Recetas con carne

Arrollados de pollo
4 escalopes finos de pollo, sal, pimienta, 8 champiñones, 1 cebolla, 2 cucharadas de aceite, 120 g de queso rallado gouda, 2 cucharadas de aceite, 2 cucharaditas de mejorana, 4 grapas para arrollados

Golpear los escalopes hasta que estén planos, sazonar con sal y pimienta, cortar la cebolla en cubos, sofritar brevemente en una sartén con aceite. Cortar los hongos en forma de hojas y también dejarlos rehogar brevemente. Distribuir la mezcla cebolla-champiñón sobre los escalopes, espolvorear con el queso rallado. Enrollar y fijar con las grapas para arrollados (o con hilo de cocina). Mezclar 2 cucharadas de aceite con la mejorana, untar con ello los arrollados, asar durante aprox. 25 min. volteando varias veces y untando siempre de nuevo con el aceite de mejorana.

Pechuga de pato asiática
4 pechugas pequeñas de pato, de aprox. 250 g cada una, escabeche Nro. 1, 1 lima no tratada

Escabechar las pechugas de pato aprox. 6 horas. Extraer del escabeche y secar. Colocar sobre la parrilla primero con el lado de la piel y asar. Untar con el resto del escabeche, después de 20 minutos voltear y asar durante otros 10 minutos. Untar la cáscara de la lima sobre la pechuga de pato terminada.

Chuletas de cordero con hierbas y verduras asadas
8 chuletas de cordero, escabeche Nro. 2, 2 zucchini, 3 tallos de perejil, 2 dientes de ajo, 2 cucharadas de aceite

Colocar las chuletas durante aprox. 6 horas en el escabeche. Asar de cada lado durante aprox. 6 min.
Cortar los zucchinis longitudinalmente en rodajas de 2 cm de espesor. Cortar el ajo y el perejil finamente, mezclar con el aceite. Untar los zucchini con el aceite de sazonar y asar de cada lado durante aprox. 3 min.
Consejo: Sirva con ello pan blanco en barra.

Exquisiteces con pescado

Para ser asado el pescado debe ser envuelto en papel de aluminio. Previamente untar siempre el papel de aluminio con aceite. Igualmente puede ocurrir que queden pegadas partes de la piel.

Filete de raño con tomates y hierbas
4 filetes de raño cada uno de 200 g, escabeche Nro. 4, 2 tomates, 3 cucharadas de hojas de albahaca, 4 cebollas de primavera, 4 papeles de aluminio aceitados

Untar los filetes con el escabeche y dejarlos por lo menos 2 horas. Colocar cada filete sobre un papel de aluminio aceitado. Cortar los tomates en rodajas, distribuir sobre los filetes. Colocar las hojas de albahaca y al final las cebollas de primavera cortadas en rodajas sobre los tomates. Cerrar el papel de aluminio, colocar sobre la parrilla y dejar asar de cada lado durante aprox. 10 min.

Brochetas de gambas
(como primer plato, como plato principal duplicar la cantidad)
8 gambas peladas, ½ de la cantidad del escabeche Nro. 5, 4 pinchos aceitados de madera, 4 papeles de aluminio

Pinchar 2 gambas sobre un pincho de madera, untar con escabeche y dejar actuar durante por lo menos 1 -1, 5 horas.
Colocar 1 brocheta sobre un papel de aluminio, cerrar y asar de cada lado durante aprox. 4-5 minutos.

Diversión de parrillada rica en vitaminas con verduras y frutas

Verdura multicolor para asar
1 berenjena, 1 zucchini, 1 tomate de ensalada, 1 cebolla, 1 pimiento rojo, 1 pimiento verde y 1 pimiento amarillo, 3 cucharadas de aceite de oliva, 3 dientes de ajo, 1 cucharada de hojas frescas de orégano, pimienta

Limpiar la berenjena, el zucchini, el tomate y los pimientos y cortarlos en tiras de 1,5 cm de espesor. Cortar la cebolla en anillos, el ajo en cubos finos. Mezclar todos los ingredientes con el aceite, colocar sobre la placa de la parrilla y asar durante aprox. 10-12 minutos, al mismo tiempo voltear frecuentemente con una paleta para sartén o con cubiertos de parrilla. A continuación sazonar con pimienta.

Mazorca
4 mazorcas (sin hojas), 2 l de agua con sal, 4 cucharadas de aceite de oliva

Hervir las mazorcas en agua con sal durante aprox. 10 minutos, dejar escurrir. Untar las mazorcas con aceite, arriba y abajo pinchar un palillo para que la mazorca se deje girar sin problemas. Asar durante aprox. 10 minutos girando frecuentemente.
Consejo: Para untar la mazorca también puede usar aceite de sazonar, p. ej. aceite de salvia o aceite de orégano.

Especialmente agradable es el maíz, cuando cada una de las mazorcas ha sido envuelta antes de ser asada con 3 rodajas de tocino (fijar con palillos).

Hongos al ajo
500 g de champiñones frescos, champiñones chinos o boletos, 1 manojo de perejil, pimienta, 2 dientes de ajo, 5 cucharadas de aceite de oliva, sal

Cepillar los hongos, cortar el ajo en cubos finos, picar el perejil finamente. Mezclar todos los ingredientes a excepción de la sal y de la pimienta y asar sobre la parrilla. Voltear frecuentemente con una paleta para sartén. Antes de servir sazonar con sal y pimienta.
Tiempo para asar aprox. 10 minutos

Manzanas al ají
4 manzanas rojas, escabeche Nro. 6

Extraer el corazón de las manzanas, cortarlas en anillos de 1,5 cm de espesor. Colocarlas en el escabeche durante 1 hora. Asar durante un total de 3 minutos sobre la parrilla, de vez en cuando voltear cuidadosamente.

NÁVOD K OBSLUZE MODELU 58513

TECHNICKÉ ÚDAJE

Výkon:	2.200 W, 230 V~, 50 Hz
Rozměry:	Cca 103,5 x 47,5 x 96,0 cm (DxŠ/HxV)
Přívod:	Odnímatelný, s termostatickým konektorem, cca 150 cm
Hmotnost:	Cca 9 kg
Vybavení:	Grilovací deska s nepřilnavou vrstvou a odtokem tuku, hladký a rýhovaný povrch, vyjímatelná a vhodná pro mytí v myčce Odklápěcí boční díly s plochou na grilovací příslušenství Vyjímatelná miska na zachycení tuku Stabilní stojan s pohodlnou pracovní výškou Šroubovací kryt použitelný také jako ochrana před větrem a pro uložení

Právo na technické změny vyhrazeno.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

1. Následující pokyny si pečlivě přečtěte a dobře uložte.
2. Tento přístroj není určen k používání osobami (včetně dětí) s omezenými tělesnými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osobami s nedostatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi, kromě případu, že by tyto osoby byly pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo od ní obdržely pokyny, jak přístroj používat.
3. Je nutné dohlížet na děti, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nehrají.
4. Uchovávejte přístroj na místě nepřístupném dětem.
5. Přístroj připojujte pouze na střídavý proud s napětím podle typového štítku.
6. Tento přístroj nesmí být používán s externími časovými spínacími hodinami nebo se systémem pro dálkové ovládání.
7. V žádném případě přístroj nebo jeho přívod neponořujte do vody nebo do jiné kapaliny.
8. Tento přístroj je určený výhradně k domácímu nebo podobnému použití, např.
   - Kuchyňky v obchodech, v kancelářích nebo jiných pracovištích,
   - v zemědělských provozech,
   - k použití hosty v hotelích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních,
   - v soukromých penzionech nebo prázdninových ubytovnách
9. Přístroj a jeho přívod nesmí být čištěny v myčce. Grilovací deska však je vhodná pro čištění v myčce.
10. Elektrický gril se nesmí dostat do kontaktu s vodou nebo jinými tekutinami. Pokud by k tomu přesto došlo, musí být před novým použitím všechny díly zcela suché.
11. Nikdy se přístroje popř. jeho přívodu nedotýkejte mokrýma rukama.
12. Z bezpečnostních důvodů přístroj nikdy nestavte na horké povrchy, kovový podnos nebo mokrý podklad. Přístroj ani přívodní kabel nesmí být používány v blízkosti plamenů.
13. Elektrický gril vždy používejte na volném a rovném podkladu.
14. Když používáte prodlužovací kabel, zkontrolujte, zda je v pořádku a dimenzovaný na příslušný výkon, protože jinak může dojít k jeho přehřátí.
15. Pokud je prodlužovací kabel navinut na bubnu, je nutné jej kompletně odvinout, aby se předešlo přehřátí.
16. Přívod a případný prodlužovací kabel musí být položeny tak, aby bylo vyloučeno zatažení za ně nebo zakopnutí.
17. Používejte elektrický gril pouze ve vnitřních prostorách nebo v chráněném venkovním prostředí (balkón, terasa).
18. Nikdy elektrický gril nestavte během provozu přímo vedle stěn nebo do blízkosti hořlavých materiálů.
19. Kvůli přehřátí přístroje nikdy elektrický gril během provozu nezakrývejte hliníkovou fólií nebo jinými materiály.
20. Nepoužívejte dřevěné uhlí ani jiné hořlavé materiály.
21. Případně chraňte podlahu, na které přístroj stojí, abyste zabránili poškození odstřikujícím tukem.
22. Nedotýkejte se grilu a grilovací desky, dokud jsou ještě horké - nebezpečí popálení!
23. Přístroj nesmí být používán s příslušenstvím jiných výrobců nebo značek, aby se předešlo poškození.

24. Po použití i před čištěním vyndejte síťovou zástrčku ze zásuvky. Nikdy nenechávejte přístroj bez dozoru, když je připojen do sítě a/nebo je ještě horký.
25. Z bezpečnostních důvodů vždy nejprve vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a teprve potom termostatický konektor z přípojné zásuvky na přístroji.
26. Po každém použití přístroj vyčistěte (viz kapitola Čištění a péče na straně 51).
27. Pravidelně kontrolujte přístroj, zástrčku a přívodní kabel, zda nejsou opotřebeny nebo poškozeny. Při poškození přívodního kabelu nebo jiných dílů pošlete prosím přístroj na kontrolu a/nebo opravu do našeho servisu (adresa viz záruční podmínky na straně 57). Neodborné opravy mohou vést k značnému nebezpečí pro uživatele a mají za následek ztrátu záruky.

POZOR:
Spotřebič se za provozu silně zahřívá!

Výrobce nepřebírá žádné ručení při chybné montáži, neodborném nebo chybném použití nebo po provedení opravy neautorizovanými třetími osobami.

MONTÁŽ

Potřebné nářadí:
1 křížový šroubovák (není součástí dodávky)

1. Odstraňte všechny části balení.
2. Všechny díly vyčistěte vlhkou utěrkou, jak je popsáno v kapitole „Čištění a péče“ na straně 51.
3. Zastrčte stojan (8) do podstavce (9) – musíte přitom použít trochu síly, aby byla zaručena stabilita.
4. Otočte těleso grilu (6) a umístěte montážní prvek (7) tak, aby se otvory montážního prvku přesně kryly s otvory na spodní straně tělesa grilu. Připevněte montážní prvek krátkými šrouby k tělesu grilu.
5. Nasaďte těleso grilu (6) přitlačením na stojan (8).
6. Nyní namontujte obě boční části (5). Přidržte příslušnou boční část u daného místa na tělese grilu (6) a přišroubujte ji dlouhými šrouby. To se podaří snáze, když boční část trochu nadzvednete volnou rukou.
7. Pro montáž krytu grilu (1) jej neprve položte na těleso grilu (6). Nyní nastavte oba závěsy tak, aby bylo možné oba čepy prostrčit skrz otvory. Zajistěte oba čepy pojistnými závlačkami tím, že závlačky prostrčíte malým otvorem v čepech.
8. Držadlo krytu připevněte příslušnými šrouby.
9. Vložte misku na zachycení tuku (3) doprostřed tělesa grilu (6).
10. Vložte grilovací desku (2). K tomu musíte grilovací desku podržet mírně šikmo, aby termostatický přípoj na grilovací desce pasoval do příslušného otvoru v tělese grilu.
11. Nyní připojte přívod s termostatickým konektorem (4).
12. Zkontrolujte, zda jsou všechny části správně sestaveny a gril stojí stabilně.
13. Připojte přístroj pomocí přívodního kabelu do sítě (230 V~, 50 Hz).

Odklopení bočních částí nahoru:

Na každé boční části odblokujte držák tím, že jej mírným tlakem povytáhnete směrem ven. Odklopte boční část nahoru, dokud držák nebude možné přesně zavěsit do tělesa grilu.

Pro sklopení proveďte tento postup v opačném pořadí. Držák musí zaskočit s mírným tlakem.

UVEDENÍ DO PROVOZU A OBSLUHA

1. Postavte kompletně sestavený přístroj na vhodnou, rovnou plochu.
2. Otevřete kryt přístroje.
3. Zkontrolujte, zda je miska na zachycení tuku správně vložena.
4. Před použitím grilovací desku mírně potřete běžným, teplotně odolným olejem (např. slunečnicový olej).
5. Nyní k přístroji připojte přívod s termostatickým konektorem.
6. Připojte přístroj pomocí přívodního kabelu do sítě (střídavý proud, 230 V~, 50 Hz).
7. Boční části můžete podle potřeby odklopit.
8. Zvolte si požadované nastavení teploty na otočném regulátoru. Kontrolka na termostatu ukazuje, kdy je požadovaná teplota dosažena. Ta při dosažení nastavené teploty zhasne a opět se rozsvítí pokaždé, když bude přístroj znovu ohříván na potřebnou teplotu.
9. Při nastavení „1“ se termostat vypne.
10. Nechte gril předehřívat cca 5 minut, abyste dosáhli optimálního výsledku grilování.
11. Když je dosažena požadovaná teplota, můžete začít s grilováním.
12. Dbejte na to, abyste pro otáčení a míchání používali pouze dřevěné nebo plastové příbory. Nepoužívejte žádné lžíce, nože nebo vidličky z kovu. Ty by mohly grilovací desku poškrábat.
13. Pokud by grilované potraviny příliš rychle hnědly, nastavte regulátor na nižší stupeň.

14. Pro dosažení optimálního výsledku grilování pravidelně obracejte grilované potraviny.
15. Mražené potraviny by měly před grilováním zcela roztát.
16. Kvůli přehřátí přístroje nikdy grilovací desku zcela nezakrývejte hliníkovou fólií nebo jinými materiály. Běžné hliníkové grilovací misky samozřejmě můžete použít, stejně tak můžete připravovat např. brambory zabalené v hliníkové fólii.
17. Může se stát, že při grilování vystříkne tuk. Proto případně chraňte podlahu, na které přístroj stojí, abyste zabránili poškození odstřikujícím tukem.
18. Když chcete grilování ukončit, otočte regulátor na nejnižší nastavení. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.Teprve pak vytáhněte termostatický konektor a nechte gril vychladnout.

ČIŠTĚNÍ A PÉČE

Čištění přístroje

1. **Nedotýkejte se grilu, dokud je ještě horký - nebezpečí popálení!**
2. **Před čištěním přístroje jej nechte vychladnout.**
3. **Před čištěním přístroj vždy vypněte a vyndejte zástrčku ze zásuvky.**
4. Nejprve vytáhněte termostatický konektor z přípojné zásuvky na přístroji.
5. Přístroj ani přívodní kabel nesmí být ponořovány do vody nebo jiné tekutiny.
6. V případě potřeby otřete těleso grilu vlhkou utěrkou s trochou saponátu. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, drátěnku, kovové předměty, horké čisticí prostředky ani dezinfekční prostředky, protože mohou způsobit poškození.
7. V případě potřeby otřete termostatický konektor vlhkým hadrem a nechte jej dobře uschnout. Termostatický konektor se nesmí ponořovat do vody.
8. Miska na zachycení tuku by měla zcela vychladnout, než ji budete vyjímat pro vyprázdnění.
9. Misku na zachycení tuku můžete čistit v teplé vodě, do které přidáte trochu saponátu.
10. Před opětným použitím přístroje musí být přístroj i přívodní zástrčka zcela suché.
11. Zcela usušený gril uložte na suché a bezpečné místo, aby byl chráněn před prachem, nárazy, horkem a vlhkem.

Čištění grilovací desky

1. **Nedotýkejte se grilovací desky, dokud je ještě horká - nebezpečí popálení!**
2. **Před čištěním přístroje jej nechte vychladnout.**
3. **Před čištěním přístroj vždy vypněte a vyndejte zástrčku ze zásuvky.**
4. Nejprve vytáhněte termostatický konektor ze zásuvky na přístroji.
5. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, drátěnku, kovové předměty, horké čisticí prostředky ani dezinfekční prostředky, protože mohou způsobit poškození.
6. Pro čištění grilovací desky použijte nejlépe teplou vodu, do které přidáte trochu saponátu. Grilovací desku ale můžete také čistit v myčce.

RECEPTY

Grilovací časy

Grilovací časy uvedené v následující tabulce jsou pouze hrubé orientační hodnoty, protože pro výsledek grilování je důležitá řada faktorů, jako je například kvalita a tloušťka grilovaných potravin. Proto grilované potraviny stále sledujte, abyste vždy dosáhli optimálního bodu přípravy.

Masem

Druh potraviny	Příprava	Grilovací čas cca
Plátky vepřového bůčku		10-12 min.
Hovězí svíčková, 200 g		5-6 min. každá strana
Hovězí steak, 200 g		10-12 min. každá strana
T-Bone steak, 500 g		12-14 min. každá strana

Druh potraviny	Příprava	Grilovací čas cca
Čevabčiči	napíchnout na špíz	6 min. každá strana
Klobása, tenká		3 min. každá strana
Klobása, silná		4 min. každá strana
Klobása, kroužek	každé 2 cm šikmo naříznout	4 min. každá strana
Špekáček	každé 2 cm šikmo naříznout	4 min. každá strana
Játrový sýr, 1,5 cm silný		3 min. každá strana
Šunková rolka	zabalit do hliníkové fólie	3 min. každá strana
Hamburgr		8-10 min. každá strana
Masové špízy, malé		9-10 min. každá strana
Masové špízy, velké		12-13 min. každá strana
Vepřový steak		8-10 min. každá strana
Kuřecí prsa		6-7 min. každá strana
Kuřecí stehna		10-12 min. každá strana
Králičí stehna	několikrát otočit	50-55 min. celkem
Kachní prsa	nejprve kůží na grilovací desku	14-17 min. každá strana
Jehněčí kotleta		7-8 min. každá strana
Žebírka, tenká		8-10 min. každá strana
Žebírka, silná		15-18 min. každá strana

Rybí

Druh potraviny	Příprava	Grilovací čas cca
Mořský okouník/losos, filet	v hliníkové fólii	7-9 min. každá strana
Garnáti, loupaní	Grilovací deska	4-5 min. každá strana

Ovocem se Zeleninou

Druh potraviny	Příprava	Grilovací čas cca
Cuketa, 2 cm silné plátky		2-3 min. každá strana
Rajčata	zabalit do hliníkové fólie, často obracet	6-8 min. celkem
Fenykl	zabalit do hliníkové fólie	8-10 min. celkem
Houby	Grilovací deska, často obracet	10 min.
Brambory ve fólii, středně velké	zabalit do fólie, často obracet	60-70 min.
Kukuřičný klas	nejprve 10 min. vařit ve slané vodě, často obracet	10-12 min.
Jablka	zabalit do hliníkové fólie, často obracet	8-10 min.
Lilek 2 cm silné plátky		5-6 min. každá strana

Marinády (na 4 kousky masa)

Následující marinády jsou vhodné pro steaky z hovězího, vepřového, jehněčího i drůbežího masa. Naporcované steaky vložte do marinády nebo je marinádou potřete a nechte je několik hodin, nejlépe přes noc marinovat v lednici. Občas je v marinádě otočte.
Před grilováním byste měli marinádu osušit kuchyňskou utěrkou. Zbylou marinádou můžete grilované potraviny během grilování občas potřít.

Asijská marináda (č. 1)
1 lžíce medu, 2 lžičky pasty Sambal oelek, 1 lžíce rýžového vína, 8 lžic sladké sojové omáčky, 2 lžíce pomerančové šťávy, 2 lžíce sherry

Přísady vzájemně promíchejte a potřete jimi maso.

Rozmarýnová marináda (č. 2)
2 lžičky sušeného rozmarýnu, 4 stroužky česneku, 4 kuličky jalovce, 8 kuliček černého pepře, 4 lžičky hořčičného semínka, 5 lžic olivového oleje.

Všechny přísady kromě oleje roztlučte v moždíři nebo je rozemelte. Pastu rozmíchejte s olejem a potřete jí maso.

Kari marináda (č. 3)
2 lžičky kari, kousek čerstvého zázvoru velký jako palec, 50 ml suchého bílého vína, 100 ml ananasové šťávy

Zázvor oloupejte, jemně rozstrouhejte, rozmíchejte se zbylými přísadami a potřete jím maso.

Citrónová marináda (č. 4)
6 stroužků česneku, 100 ml olivového oleje, šťáva a strouhaná kůra ze 2 chem. neošetřených citrónů, ¼ lžičky pepře

Stroužky česneku pokrájejte na jemné kostičky, rozmíchejte s citrónovou kůrou, šťávou a pepřem. Marinádou potřete maso.

Kokosová marináda (č. 5)
1 chem. neošetřený citrón, na špičku nože cayenského pepře, kousek čerstvého zázvoru velký jako palec, 1 stroužek česneku, 150 ml neslazeného kokosového mléka

Zázvor oloupejte a jemně rozstrouhejte, oloupejte a vylisujte česnek, nastrouhejte citrónovou kůru, vymačkejte citróny. Zázvor, česnek, citrónovou kůru a šťávu smíchejte s ostatními přísadami a vložte maso do marinády.

Ostře pálivá marináda (č. 6)
1 cibule, ½ červené chili papričky, 2 lžíce olivového oleje, 2 lžíce třtinového cukru, 3 lžíce octa, 50 ml jablečné šťávy, 50 ml rajčatové šťávy, 2 lžičky worcesterové omáčky, 2 kuličky jalovce

Cibuli a chili papričku jemně pokrájejte a na oleji v pánvi nechte krátce zesklovatět. Přidejte cukr, ocet a jablečnou šťávu, povařte. Sundejte ze sporáku. Přidejte rajčatovou šťávu, worcesterovou omáčku a rozdrcené kuličky jalovce. Po vychladnutí do marinády vložte maso.

Recepty s masem

Kuřecí roláda
4 tenké kuřecí plátky, sůl, pepř, 8 žampiónů, 1 cibule, 2 lžíce oleje, 120 g strouhané goudy, 2 lžíce oleje, 2 lžičky majoránky, 4 drátěné svorky na roládu

Plátky masa naklepejte, osolte a opepřete. Cibuli nakrájejte na kostičky a v oleji na pánvi nechte zesklovatět. Houby nakrájejte na plátky, přidejte k cibuli a krátce poduste. Směs cibule a žampionů nasypte na řízky, posypte strouhaným sýrem. Zabalte a zajistěte svorkami nebo kuchyňským provázkem. 2 lžíce oleje smíchejte s majoránkou, potřete jím roládu, nechte cca 25 min. grilovat, přitom několikrát obraťte a vždy znovu potřete olejem s majoránkou.

Asijská kachní prsa
4 malá kachní prsa à cca 250 g, marináda č. 1, 1 chem. neošetřená limetka

Kachní prsa nechte cca 6 hodin marinovat. Vyjměte je z marinády a osušte. Na rošt je položte nejprve stranou kůže a grilujte. Potřete zbylou marinádou, po 20 min. obraťte a pečte dalších 10 min. Na hotová kachní prsa nastrouhejte limetkovou kůru.

Bylinkové jehněčí kotlety s grilovanou zeleninou
8 jehněčích kotlet, marináda č. 2, 2 cukety, 3 snítky petrželky, 2 stroužky česneku, 2 lžíce oleje

Nechte kotlety cca 6 hod. marinovat. Z každé strany je grilujte cca 6 min.
Cukety podélně nakrájejte na 2 cm silné plátky. Česnek a petrželku jemně nasekejte a smíchejte s olejem. Cuketu potřete okořeněným olejem a z každé strany grilujte cca 3 min.
Tip: Jako přílohu servírujte bílou bagetu.

Rybí pochoutka

Ryba by pro grilování měla být zabalena do hliníkové fólie. Fólie by měla být předem potřena olejem. Přesto se může stát, že se kusy kůže přichytí.

Garnátové špízy
(jako předkrm, jako hlavní jídlo v dvojnásobném množství)
8 loupaných garnátů, ½ marinády č. 5,
4 olejem potřené dřevěné špízy, 4 kousky hliníkové fólie

Na jeden dřevěný špíz napíchněte vždy 2 garnáty, potřete je marinádou a nechte min. 1-1,5 hodiny marinovat.
Každý špíz položte na 1 kus hliníkové fólie potřené olejem, uzavřete ji a nechte z každé strany cca 4-5 minut grilovat.

Filet z mořského okouníka s kořeněnými rajčaty
4 filety z mořského okouníka à 200 g, marináda č. 4, 2 rajčata, 3 lžíce listů bazalky, 4 jarní cibule, 4 kusy hliníkové fólie potřené olejem

Filety potřete marinádou nechte je min. 2 hodiny marinovat. Každý kousek filetu položte na jeden kus hliníkové fólie potřené olejem. Rajčata nakrájejte na plátky a rozprostřete na filety. Nakonec na rajčata položte listy bazalky a jarní cibulku nakrájenou na kolečka. Uzavřete hliníkovou fólii, položte na rošt a z každé strany grilujte cca 10 min.

Vitamínová grilovaná pochoutka se zeleninou a ovocem

Pestrá grilovaná zelenina
1 lilek, 1 cuketa, 1 masité rajče, 1 cibule, po jednom červeném, zeleném a žlutém paprikovém lusku, 3 lžíce olivového oleje, 3 stroužky česneku, 1 lžíce čerstvých lístků oregána, pepř

Lilek, cuketu, rajče a papriky očistěte a nakrájejte na cca 1,5 cm silné proužky. Cibuli nakrájejte na kolečka, česnek na jemné kostičky. Všechny přísady rozmíchejte v oleji, položte na grilovací desku a nechte cca 10-12 minut grilovat, přitom často obracejte. Potom opepřete.

Kukuřičný klas
4 kukuřičné klasy (bez listů), 2 l osolené vody, 4 lžíce olivového oleje

Kukuřičné klasy nechte cca 10 minut vařit v osolené vodě a potom je nechte okapat. Kukuřičný klas potřete olejem, nahoře a dole do něj zapíchněte po jednom párátku, aby s ním bylo možné snadno otáčet. Cca 10 minut grilujte a několikrát otočte.
Tip: Pro potření kukuřičných klasů můžete použít i bylinkový olej, např. šalvějový nebo oregánový.

Zvláště chutná bude kukuřice, když klasy před grilováním zabalíte vždy do 3 plátků anglické slaniny (zajistěte párátky).

Houby s česnekem
500 g čerstvých žampiónů, hlívy ústřičné nebo hřibů, 1 svazek petrželky, pepř, 2 stroužky česneku, 5 lžic olivového oleje, sůl

Houby očistěte, česnek nakrájejte na jemné kostičky, petrželku jemně nasekejte. Všechny přísady kromě soli a pepře promíchejte a grilujte na grilovací desce. Často obracejte. Před servírováním osolte a opepřete.
Grilovací čas cca 10 minut

Jablka chili
4 červená jablka, marináda č. 6

Z jablek odstraňte jadřinec a nakrájejte je na kroužky silné 1,5 cm. Nechte je 1 hodinu marinovat. Grilujte na grilovací desce celkem 3 minuty, mezitím je jednou opatrně obraťte.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden.
Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

GUARANTEE CONDITIONS

We grant a 24 months guarantee, and in case of commercial use a 12 months guarantee, starting from the date of purchase for any damage demonstrably due to manufacturing defects and when the appliance has been used according to its intended use. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option.
Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties.
Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

CONDITIONS DE GARANTIE

En cas d'utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils sont garantis 24 mois, lors d'utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l'achat. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden (12 maanden bij commerciële gebruik), gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze.
Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi, 12 mesi in caso di uso professionale, dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio.
Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti. Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

CONDICIONES DE GARANTIA

La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente.
En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na naše přístroje poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců (u průmyslového využití 12 měsíců) od data koupě výrobku, záruka se vztahuje na poškození, která prokazatelne vznikla při správném použití v důsledku výrobních vad. Po dobu záruky budeme odstraňovat materiální i výrobní vady opravou nebo výměnou podle našeho uvážení.
Poskytnutí záruky výhradně platí pro zařízení prodány v Německu i Rakousku. V jiných zemích se obrat'te prosím na kompetentní dovozce. Přístroje, na které bylo uplatňováno odstranění vad, zašlete prosím s mechanicky vyhotovenou kopií nákupního dokladu, ze kterého musí být bezpodmínečně patrný datum nákupu i s popisem vad, přístroj musí být bezpečně zabalen a nafrankován na náš záruční servis. V případě opravněné záruky jsou kupujícím vraceny poštovní poplatky.
Tato záruka se nevztahuje na poškození způsobená opotřebením, nesprávným zacházením a nedodržováním návodů k údržbě a obsluze. Záruční doba zaniká, když opravy nebo manipulace s přístrojem byly provedeny třetí osobou.
Eventuální nároky zákazníka vůči prodejci/obchodníku nejsou touhle zárukou omezeny.

WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę.
Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Polski, Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesłać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane i na własny koszt na adres serwisu.. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte:

Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern.

Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal.

Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products.

By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes.

Ne jamais disposer ce produit avec les dégâts de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques.

Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge qualiteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies.

Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren.

Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE

I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono.

Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici.

Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.

DISPOSICIÓN / PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos:

Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos.

Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

LIKVIDACE / OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTŘEDÍ

Naše vyrobené přístroje mají vysoce kvalitní standard pro zajišťění jejich dlouhé životnosti. Pravidelné údržby i opravy odborně provedeny naším prodejním servisem mohou mít vliv na prodloužení provozní životnosti přístroje. Když je přístroj vadný a už ho nelze opravit, neopomeňte prosím:

Toto zařízení nepatří do běžného domovního odpadku, ale musí být předáno do autorizované sběrny pro recyklování elektrických nebo elektronických zařízení.

Separátní sběr a recyklování odpadních produktů umožňuje šetření přírodních zdrojů a zajišťuje, aby byly odpady likvidovány způsobem, který je pro zdraví a kologii přijatelný.

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

ÖSTERREICH

Reparaturabwicklung, Ersatzteile:
Reparatur-Annahme Österreich
ESC Electronic Service Center GmbH
Molitorgasse 15
A-1110 Wien
Telefon +43 (0) 1/9 71 70 59
Telefax +43 (0) 1/9 71 70 59
E-Mail office@esc-service.at

SCHWEIZ

MENAGROS SA
Route der Servion
CH - 1083 Mezières
Telefon +41 (0) 21 903 01-15
Telefax +41 (0) 21 903 01-11
E-Mail info@menagros.ch
Internet www.menagros.ch

Aus dem Hause

UNOLD®